



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี โทร.๐-๒๕๘๓-๖๘๑๕, ๐-๒๕๘๓-๔๐๐๐

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๕ / ๗๕๙๓ วันที่ ๖๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

## ๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๙๖/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและร่างเอกสารประกวดราคาการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

## ๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ได้จัดทำเมนูอาหารโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้รับการสงเคราะห์จะได้รับ ๓ มื้อ/วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ พร้อมปริมาณวัตถุดิบเรียบร้อยแล้วตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

## ๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อให้คณะกรรมการกำหนดราคากลางฯ ดำเนินการจัดทำราคากลางสำหรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ต่อไป

## ๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ

ประธานกรรมการ

(นางสาวอุมาพร หรั่งเพชร)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ

กรรมการ

(นางสาวประทุมทิพย์ นันสอวงศ์)

เจ้าพนักงานธุรการ

ลงชื่อ

กรรมการ

(นางกุลธาดา บุญยประสพ)

เจ้าพนักงานพัสดุ

-ทพ  
-อช  
-ดิ.เน.ก.ร.ท.ม.ร.เง.ก.  
อช.ก.ด.ร.ด.

(นางสาวประไพศรี สุทธิจิตวรกุล)

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

**ร่างขอบเขตของงาน (Term of reference: TOR)**  
**ข้อกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประเภทอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘**  
**ของกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ**

**๑. ความเป็นมา**

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการ บ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี มีภารกิจในการดูแลคนพิการและผู้รับบริการในความอุปการะที่มีสภาพความพิการทางร่างกาย อายุแรกเกิด - ๗ ปี จำนวน ๓๘๐ คน ซึ่งปัจจุบันมีเด็กพิการในความอุปการะที่มีอายุ ๗ ปีขึ้นไป ที่ไม่สามารถส่งต่อไปได้ตามเกณฑ์อายุ เนื่องจากเด็กมีพัฒนาการช้าและต้องรอคิวเข้าสถานคุ้มครองฯ ที่รับอุปการะเด็กพิการที่อายุ ๗ ปีขึ้นไปเป็นจำนวนมาก ที่ให้ได้รับสิทธิและความคุ้มครองตามกฎหมาย ได้แก่ การทำบัตรประจำตัวประชาชน การทำบัตรประจำตัวคนพิการ การทำบัตรประกันสุขภาพ การส่งให้ได้รับศึกษาในสถานศึกษาต่าง ๆ การฟื้นฟูรักษาทางการแพทย์และเครื่องอุปโภคบริโภคตามความเหมาะสม สถานคุ้มครองฯ จึงมีความจำเป็นต้องจัดหาวัสดุประเภทอาหาร วัสดุประกอบอาหาร เครื่องอุปโภคบริโภคสำหรับเลี้ยงดูคนพิการภายในสถานคุ้มครองฯ ให้ได้รับสารอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ การได้รับสารอาหารครบถ้วนทำให้ผู้รับบริการมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงและมีพัฒนาการทางร่างกายที่เหมาะสม

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อจัดซื้อวัสดุประเภทอาหารสำหรับการประกอบอาหารให้กับผู้รับการสงเคราะห์ในความอุปการะภายในสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

**๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีประสบการณ์/ผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงาน มีประสบการณ์ทั้งกับภาครัฐและเอกชน ประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาในวงเงินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของวงเงินที่ประกวดราคา และต้องเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่กรมเชื่อถือ

#### ๔. แบบรูปรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุประเภทอาหารเลี้ยงดูผู้ให้บริการภายในสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จำนวน ๑๖๗ รายการ ประกอบด้วยรายการซึ่งมีรายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายคุณลักษณะเฉพาะ

#### ๕. การทำสัญญา

เป็นการทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

#### ๖. หลักเกณฑ์การพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคาและหลักเกณฑ์ประสิทธิภาพตามภาคผนวก แนบท้าย

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอกรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรวงไฉซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

#### ๗. การดำเนินการ / การส่งมอบพัสดุ

ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อทำสัญญาจะซื้อขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ กับกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการ บ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี ต้องส่งมอบสิ่งของตามสัญญา ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ และปฏิบัติตามข้อกำหนด ดังนี้ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอราคาครั้งนี้กรมฯ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗.๑ ต้องจัดหาวัสดุประเภทอาหารที่จะขายเตรียมไว้ให้แก่ผู้ซื้อไว้ให้พร้อมอย่างเพียงพอ แต่ผู้ซื้ออาจจะสั่งซื้อจริงมากหรือน้อยกว่าจำนวนที่ประมาณการไว้ก็ได้

๗.๒ การนำรถยนต์ส่งอาหารเข้า-ออกภายในสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี คนขับรถยนต์ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ของสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยเคร่งครัด

๗.๓ ต้องส่งมอบรายการอาหารและสิ่งของตามจำนวน ปริมาณในใบสั่งซื้อ และรายการอาหารต้องมีคุณลักษณะตรงตามคุณลักษณะ โดยให้ส่งถึงสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี ไม่เกินเวลา ๐๖.๐๐ น.ของทุกวัน พร้อมทั้งหีบห่อเครื่องรัดผูกให้เรียบร้อย ทั้งนี้ กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี จะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่คู่สัญญาล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๗.๔ ถ้าผลของการตรวจรับปรากฏว่าสิ่งของที่ส่งมอบไม่ตรงตามสัญญาและใบสั่งซื้อ ผู้ซื้อจะทรวงไฉซึ่งสิทธิที่จะไม่รับมอบสิ่งของนั้น ในกรณีเช่นนี้ ผู้ขายต้องรับนำสิ่งของนั้นกลับคืนไปโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้และนำสิ่งของมาส่งมอบให้ใหม่ หรือเพิ่มเติมให้ถูกต้องตามสัญญาและใบสั่งซื้อ หรือไม่เกิน ๐๙.๐๐ น.ของวันนั้น

/ด้วยค่าใช้จ่าย...



ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้ขายเอง และระยะเวลาที่เสียไปดังกล่าว ผู้ขายจะนำมาอ้างเป็นเหตุขอขยายเวลาทำการเพื่อลดหรืองดค่าปรับไม่ได้

๗.๕ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารนอกเหนือจากใบสั่งซื้อ ผู้ขายจะกระทำมิได้นอกจากเป็นเหตุสุดวิสัยเท่านั้น และต้องได้รับอนุญาตจากกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

#### ๘. วงเงินในการจัดหา

เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๘ ในวงเงินที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณตามอัตราราคางานต่อหน่วย อัตราค่าใช้จ่ายตามความจำเป็นพื้นฐานต่อคนต่อปีของผู้รับการสงเคราะห์ เป็นค่าอาหารเด็กพิการต่อหัววันละ ๓ มื้อ เป็นเงิน ๕๗.- บาท (ห้าสิบบาทถ้วน) ซึ่งสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี มีเด็กพิการในความอุปการะจำนวน ๓๘๐ คน คิดเป็นราคาวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับการสงเคราะห์ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ระหว่างวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ของสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี โดยวิธีการจัดหาพัสดุด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : e-bidding) โดยแบ่งเป็นงวดการเบิกจ่ายเป็น ๑๘ งวดๆ ละ ๑๕ - ๑๖ วัน

#### ๙. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าวัสดุประเภทอาหารในวันที่ไม่ได้รับการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญา

#### หมายเหตุ

ประชาชนผู้สนใจสามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้เป็นลายลักษณ์อักษร โดยทางไปรษณีย์ตอบรับด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปที่สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี เลขที่ ๗๘/๙ หมู่ที่ ๑ ถนนติวานนท์ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐ โทร. ๐ ๒๕๘๓ ๖๘๑๕ E-mail : fuengfah@dep.go.th โดยระบุชื่อที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ เพื่อจะนำข้อเสนอแนะมาพิจารณาแก้ไขปรับปรุงร่างขอบเขตงานให้เหมาะสมยิ่งขึ้นไป

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางสาวอุมาพร หรั่งเพชร)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวประทุมทิพย์ นันสอวงศ์)

เจ้าพนักงานธุรการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางกุลธาดา บุญยประสพ)

เจ้าพนักงานพัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์			
	ก. เนื้อหมู			
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือฟัดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
2	เนื้อหมอบด	กก.	เป็นหมอบดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
3	กระดูกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	ซี่โครงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว	
4	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่ชำแหละเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น	
5	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
6	เลือดหมู	ก๊อน	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ข. สัตว์ปีก			
7	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
8	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
9	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
10	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
11	เลือดไก่	ก๊อน	มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
12	กระดูกซี่โครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดูกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์น้ำเค็ม			
13	ปลากระพงขาว (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
14	ปลาชะบะ	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
15	ปลาน้ำดอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	

Qam. 26/8/2568 ก.จ.ช.ด.

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเพื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	ง. สัตว์น้ำจืด			
16	ปลาตะเพียน	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
17	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
18	เนื้อปลาชุก	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
	จ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก			
19	กุ้งขาวสดขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
	2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป			
20	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
21	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
22	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
23	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
24	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
25	ปูดชนิดแห้ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแห้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
26	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงๆละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน	
27	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
28	เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
29	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
30	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
	3. ประเภทไข่			
31	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
32	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
33	ไข่นกกระทาต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่นกกระทา ต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	

Qm. 26/08/2568. คุณชก

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	4. ประเภทผัก			
34	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นท่อน ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใสน้ำ ไม่เป็นหนอน ไม่ช้ำน้ำ	
35	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบเต่งตึง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวสีอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ช้ำน้ำ	
36	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	
37	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
38	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่าภายในไม่ช้ำ	
39	กะหล่ำตอก	กก.	กะหล่ำตอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
40	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ	
41	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
42	ผักคะน้า	กก.	เป็นต้นคะน้าที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่ช้ำหัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
43	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
44	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
45	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
46	ใบกุยฉ่าย	กก.	เป็นใบกุยฉ่ายสด เป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวสดตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
47	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
48	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
49	ใบกระเพรา	กก.	เป็นใบกระเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
50	ใบสะระแหน่	กก.	เป็นใบสะระแหน่ที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักช้ำดำ หรือร่วง	
51	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ช้ำ	
52	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หนักรับขึ้นตามแนวยาว ไม่เหี้ยน ไม่ช้ำน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบ น้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหี้ยนสาป	
53	บร็อคเคอรี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
54	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกอ่อน พันธุ์ผักเขียว ผักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ผักสีเขียวถึงเขียวแก่ ผักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ผักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	
55	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวตึงตึง มีขั้วสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
56	พริกขี้หนูสด	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
57	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว 10 ซม.ขึ้นไป	
58	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดขั้วยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.	
59	ข้าวโพดดิบ	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว	
60	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่เน่าหรือรอยช้ำ	

Qam 26/28/22 อนุชา



รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
61	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
62	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่จน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.	
63	พริกเขียว	กก.	เป็นพริกเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เติ่งตั้ง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่वल สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
64	พริกทอง	กก.	เป็นผลพริกทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว	
65	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	
66	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว	
67	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
68	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
69	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ตูม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
70	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
71	เห็ดออริจิ	กก.	เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาวนวล ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
72	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดรูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
73	ข้าสด	กก.	เป็นหัวข้าอ่อน ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	
74	กระชาย	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ 4-10 ซม.	
75	ขิงแก่	กก.	เป็นขิงสดแก่ ที่มีแง่งที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	
76	ขิงสด (หั่นฝอย)	กก.	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นเป็นเส้น	
77	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	
78	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
79	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ช้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
80	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	
81	กะทิสด	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	

26/10/2562 26/10/2562

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
<b>5. ประเภทของหมักดอง</b>				
82	ตั้งฉ่าย (200 กรัม)	ถุง	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
83	เต้าเจี้ยวขาว 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
84	ผักกาดฝอยหวาน (ไซโป้ว)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่ทันแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
85	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
<b>6. ประเภทอาหารแห้ง</b>				
86	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
87	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
88	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
89	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
90	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
<b>7. ประเภทอาหารแปรรูป</b>				
91	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
92	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
93	เส้นบะหมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
94	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ ห้าง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
95	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ ห้าง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
96	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
97	เกี๊ยมอี	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างนาน	
98	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
99	แผ่นเกี๊ยว	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี๊ยวไม่ขาด	
100	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
101	สาหร่ายเม็ดเล็ก 500 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
102	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
103	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
104	แป้งท้าวยาย่ม่อม 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
105	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใส่สารฟอกขาว	
<b>8. ประเภทตัวต่างๆ</b>				
106	ถั่วลิสงป่น	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	

Done 26.10.2568 นนทบุรี

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	9. ประเภทเครื่องปรุง			
107	ฟองเต้าหู้แผ่นแบบแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน	
108	หัวหอมแดงไม่มีจุก	กก.	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนทิ้งอก	
109	หัวกระเทียมไม่มีจุก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง แทะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	
110	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
111	หอมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้น แห้ง ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
112	พริกขี้หนูป่น	กก.	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เกาะเก็บ	
113	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
114	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
115	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
116	น้ำพริกเผอย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
117	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคล้ำ กลิ่นหอม	
118	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
119	ผงพะโล้ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
120	อบเชย 500 กรัม	ห่อ	ไม่หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	
121	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
122	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน ออย.บรรจุถุงละ 1 กก.	
123	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
124	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
125	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
126	น้ำตาลปีบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใสสารฟอสเฟต ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด	
127	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
128	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
129	น้ำปลา (แท้)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ผลิตจากปลาสดใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
130	น้ำส้มสายชู 800 ML.	ขวด	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5 % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
131	ซีอิ๊วดำหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

Qm. 26.8.2568 คุณา

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
132	ซีอิ๊วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
133	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
134	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	ขนาดบรรจุ 650 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
135	ซอสปรุงรส	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
136	ซอสถั่วเหลือง	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
137	ซอสเห็ดดาไฟ	ขวด	ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
138	น้ำจิ้มไก่	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
139	น้ำมันหอย	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
140	น้ำจิ้มสุกี้	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
141	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
<b>10. ประเภทของหวาน</b>				
142	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
143	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแบ่งเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
144	รวมมิตร	กก.	ตัวแบ่งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เหม็น	
145	เฉาก๊วย	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเฉาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่และ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
146	ทับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแบ่งเหนียว ไม่ใสสี ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.	
147	ชาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แบ่งไม่และหรือค่าง	
148	ขนมปังกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
149	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP	
150	น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP	

Done 26/06/2568 1



รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	<b>11. ประเภทผลไม้</b>			
151	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล	
152	แตงโมจินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไร้เมล็ด รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
153	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อทราย ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
154	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
155	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
156	ฝรั่งกิมจู	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
157	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบตึงไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
158	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ชั่วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
159	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
160	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
161	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
162	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
163	สาหร่าย	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
164	แอปเปิ้ลฟูจิ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล	
	<b>12. ประเภทข้าวสาร</b>			
165	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
166	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)		เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
167	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

Done 26-28/2 2568


รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
ของ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านเฟื่องฟ้า จังหวัดนนทบุรี

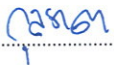
ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
-----	--------	-------	--------------------	----------

ข้อกำหนด

- 1 ประเภท อาหารสด ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีรอยเขียวช้ำ หรือใช้ด้วยสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
- 2 ประเภท อาหารแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้น ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 3 ประเภท ผัก ต้องสด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรก ผักรับประทานใบและลำต้น ดังมีสีที่เป็นลักษณะเฉพาะของผักนั้น ๆ ผักรับประทานหัว ต้องสดใหม่ ไม่เก่าเก็บ หัวไม่ฝ่อ เนื้อแน่น ไม่มีรอยดำ อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
- 4 ประเภท เครื่องปรุงรส / น้ำมัน และประเภทของเค็ม ของแห้ง เครื่องเทศ อาหารเส้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทที่เหมาะสม 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 ไม่หมดอายุ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีรอยตำหนิ เบเกอรี่ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต
- 7 ประเภท ไข่ ต้องสด สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด มีตราสินค้าผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย ระบุวันที่ผลิต
- 8 ประเภท ข้าว/ข้าวเหนียว ต้องใหม่ สะอาด ไม่แตกผง ไม่เก่า ไม่มีมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุอื่นปนเปื้อน มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ลงนาม..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวอุมาพร หรั่งเพ็ชร)  
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติงาน

ลงนาม..........กรรมการ  
(นางสาวประทุมทิพย์ นันสอางค์)  
เจ้าพนักงานธุรการ

ลงนาม..........กรรมการ  
(นางกุลธาดา บุญยประสพ)  
เจ้าพนักงานพัสดุ