

รายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน ๒๖๖ รายการ ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา หน่วยงานโภชนาการ ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ศูนย์การแพทย์ฯ ปี ๒๕๗๐

๑.๓ วัตถุประสงค์

(๑) เพื่อใช้ในการให้บริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยในของศูนย์การแพทย์ฯ

(๒) เพื่อใช้ในการให้บริการอาหารแก่บุคลากรขององค์กรแพทย์ฯ

(๓) เพื่อใช้ในการให้บริการอาหารแก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสิรินธร ๗

(๔) เพื่อใช้ในการให้บริการอาหารแก่ศูนย์ผู้สูงอายุเฉลิมพระเกียรติฯ

๑.๔ วงเงินที่ได้รับจัดสรรจากเงินรายได้ศูนย์การแพทย์ฯ ปี พ.ศ.๒๕๗๐ จำนวนเงิน ๙,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็น นิติบุคคล ผู้มีอาชีพ ขายพัสดุ ที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็น การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

ลงชื่อ.....พญ.อรุณ.....ประธานกรรมการฯ

(นางสาวชุตานกรณ์ พุทธิรักษา)

ลงชื่อ.....พ.อ.ดร.พร.....กรรมการ

(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)

ลงชื่อ.....ศุภ.อ.อ.อ......กรรมการ

(นางสาวศุภรัตน์ กริมใจ)

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใด เอกสารนี้จัดทำในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้าง ของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้อง มีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงิน ที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบการเงินงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะ ต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝาก ธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอใน ครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้า ยื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่เพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุน หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตาม ประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอ ไม่เกิน ๙๐ วัน)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ

(นางสาวชุตานกรณ์ พุทธรักษา)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวศุภรัตน์ กริมใจ)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ

ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ

เอกสารแนบ ๑ TOR ของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน ๒๖๖ รายการ

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ระยะเวลาส่งมอบ ๓๓๔ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. งบประมาณและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เทพรัตนราชสุดาฯ จะจ่ายค่า
สิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอด จนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ
การคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่ง มอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ
และโรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพฯ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพ
รัตนราชสุดาฯ จะพิจารณาคัดเลือกโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๗ วัน
นับถัดจากวันที่ ผู้ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลา
ดังกล่าวหาก สิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขาย
จะต้องจัดการ ซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน ๗ ค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น วัน นับถัด
จากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ชุตานนท์.....ประธานกรรมการฯ
(นางสาวชุตานนท์ พุทธิรักษา)

ลงชื่อ.....ปณตพร.....กรรมการ
(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)

ลงชื่อ.....ศุภรัตน์.....กรรมการ
(นางสาวศุภรัตน์ กริมใจ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
เนื้อสัตว์			
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย มีเครื่องหมายฮาลาล และตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย			
1	เนื้ออกล้วนสด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง
3	ซีโครงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง
5	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
6	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
7	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
8	ตับไก่(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
9	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย มีสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย			
10	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน
11	ซีโครงหมู หั่นชิ้นนอามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
12	ตับหมู(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
13	หมอบดอามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
14	หมูสันในอามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
15	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นนอามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.
16	หมูสามชั้นตัดเส้นอามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
ปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น			
17	ปลาโอสด	สด เนื้อไม่เละ ควักไส้ ตัดหัว	กก.
18	ปลากะพงแสม (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
19	ปลาชุกเบญจพรรณ(ชุกเนื้อล้วน)	ชุกเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
20	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ แล่ ไม่มีก้างปลา	กก.
21	ปลาดุกด้าน (หั่น)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมไส้(ขนาดเท่ากัน)	กก.

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....โศภณ.....ประธาน 2.....ปลาทะเล.....กรรมการ 3.....ศุภชัย.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
22	ปลาหับทิม(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.
23	ปลาตุนึ่ง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	แช่
24	ปลาทุสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.
25	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.
26	ปลาสิกุล	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.
27	ปลาตอกลี	แช่แข็ง แลไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.
28	ปลาตุกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.
29	ปลานิลแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.
30	ปลาสดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.
31	ปลากระชิวแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	กก.
กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย			
32	ปลาหมึกหลอดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
33	กุ้งขาวเกษตร(ทั้งตัว)	สด ตาใส ตัวใส หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.
34	กุ้งขาวแกะ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.
35	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.
36	ปลาหมึกกล้วยหั่นวง	บรรจุแพคละ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.
ผักและผลไม้			
ผัก			
37	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีเน่าเหม็น	กก.
38	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.
39	กวาดุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.
40	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยขีด	กก.
41	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.
42	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.
43	ข้าวโพดดิบซูปเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดปอกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดตึง	กก.

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*กมล/น*.....ประธาน 2.....*ศรชัย*.....กรรมการ 3.....*ศุภรัตน์*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
44	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.
45	ข้าวอ่อน	สีข้าวอมชมพูเล็กน้อย ปล้องขาวไม่แข็งมาก	กก.
46	ชิงแก่	สีข้าวอมชมพู ปล้องยาว	กก.
47	ชิงซอย	สด ไม่มีเมือก	กก.
48	ชิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.
49	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.
50	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.
51	คื่นฉ่าย	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.
52	แครอท	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.
53	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว	กก.
54	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ววัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.
55	ดอกกุยช่าย	สด ดอกโต ตุ่ม อ่อน	กก.
56	ดอกหอม	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.
57	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.
58	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า13-15 นิ้ว	กก.
59	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.
60	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำไม่มีสารฟอกขาว	กก.
61	ถั่วงอกยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.
62	ถั่วงอกเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เน่า เมล็ดตั้ง	กก.
63	ถั่วงอก	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.
64	ถั่วงอกเม็ด	ใหม่ ไม่มีมอด เมล็ดและไม่มีรา	กก.
65	น้ำเต้า	สีเขียวอ่อน หัวสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.
66	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอดอก ดอกไม่เหลือง	กก.
67	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมมน เนื้อนิ่ม	กก.
68	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.
69	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....สุกานต์.....ประธาน 2.....ปลาทอง.....กรรมการ 3.....ศุภรัตน์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
70	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.
71	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ขำ	กก.
72	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เหี่ยว	กก.
73	ผักแขนงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.
74	ผักโขมฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.
75	ผักกาดแก้ว	สีเขียว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.
76	ผักกาดขาว	สีเขียว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.
77	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว	กก.
78	ผักชี	งาม ลำงสะอาด ไม่ตัดราก	กก.
79	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยขำ	กก.
80	ผักบุ้งไทย	ลำงสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.
81	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ตัดราก	กก.
82	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.
83	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเจือปน	กก.
84	พริกชี้หนู(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน สีแดง,เขียว	กก.
85	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน ขั้วสด	กก.
86	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ขั้วสด	กก.
87	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ขั้วสด	กก.
88	พริกหวานแดง	สีแดงสด เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ขั้วสด	กก.
89	ฟักเขียว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่พำม	กก.
90	ฟักทอง	สีผิวออกเหลือง มีจิบลึก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.
91	ฟักแม้ว	สด เนื้อแน่น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.
92	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.
93	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.
94	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตึง ขั้วสด เมล็ดขาว	กก.
95	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวตึง	กก.
96	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ขั้วสด ไม่มีจุดดำ	กก.

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....พณพร.....ประธาน 2.....ณัทพร.....กรรมการ 3.....ศุภธำสน์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
97	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตึง ขั้วสด	กก.
98	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางนํ้า น้ำดี ขนาด 20-25 ลูก/กก.	กก.
99	มะระจีน	สด ตาห่าง ไม่เหลือก ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.
100	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเกลี้ยงไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมาก	กก.
101	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อแน่น เกรด A	กก.
102	มันสำปะหลัง	เนื้อในแน่น ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.
103	ยอดตำลึง	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.
104	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือก ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.
105	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.
106	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม่แฉ่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.
107	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.
108	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว สายยาว ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยชำหรือเน่าเจือปน	กก.
109	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.
110	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.
111	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห้ง ไม่มีเมือก	กก.
112	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะเด็ดน้ำ	กก.
113	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.
114	เห็ดนางรมหลวง (ออริจ)	ตัวดอกเห็ดไม่เปียก สีน้ำตาลอ่อนอมเทา ก้านดอกอวบหนา ไม่มีเมือก สีขาว	กก.
115	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.
116	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยชำ (คละ)	กก.
117	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่งอกต้น	กก.
118	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.
119	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เหี่ยวและสีคล้ำ	กก.
ผลไม้ สด สะอาด ไม่งอม ไม่ช้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไซ			
120	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หวี	หวี
121	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หวี	หวี
122	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หวี	หวี

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....สุกัญญา.....ประธาน 2.....กนกวรรณ.....กรรมการ 3.....ศุภรัตน์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
ผลไม้ สด สะอาด ไม่อม ไม่ขี้ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไข			
123	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.
124	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.
125	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.
126	ชมพู ทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ขี้ไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.
127	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ลึ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.
128	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ลึ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.
129	ฝรั่งกิมจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.
130	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไม่ขี้ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.
131	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.
132	มะละกอฮอลแลนด์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม่ขี้ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.
133	เมลล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.
134	ลองกอง	สด ผิวสวย ไม่มีจุดต่างดำ ผลไม่หลุดจากข่อ	กก.
135	สับปะรดภูเก็ต	ไม่มีจุก แก่จัด ไม่ขี้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.
136	สับปะรดศรีราชา	ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.
137	สับปะรดหัวมุ่น	ไม่มีจุก แก่จัด ไม่ขี้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.
138	สาเล่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.
139	แอปเปิ้ลกาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.
140	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.
141	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.
142	ส้มจีนไร้เมล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล /กก.	กก.
143	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.
144	ลำไย	ผลสด ติดขั้ว ขั้วไม่เหี่ยว	กก.
145	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่เก่า	กก.
146	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก
147	ขนุน (เนื้อล้วน)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....คุณภรณ์.....ประธาน 2.....กนกวรรณ.....กรรมการ 3.....ศุภรัตน์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
ไข่			
148	ไข่เค็มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด
149	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด
150	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน
อื่นๆ			
151	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.
152	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.
153	กุ้งแห้ง ตัวใหญ่	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.
154	ดอกไม้จันแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
155	พูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง
156	พริกขี้หนูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.
157	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา	กก.
158	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีจุก ประมาณ 75 หัว กก.	กก.
159	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	เกรดเอ แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงพลาสติกผนึกเรียบร้อย	กก.
160	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด
161	ขมจีน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.
162	ขมปังปอนด์	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว
163	ขมปังปอนด์ โฮลวีต	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว
164	ขมปังสำหรับแฮมเบอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค
165	ขมปังสำหรับไส้กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค
166	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่เลอะขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม /ถุง	กก.
167	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเมือก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น
168	เต้าหู้พวง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง
169	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 120 กรัม/หลอด	หลอด
170	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝါ สีไม่คล้ำ ไม่ร่วนน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.
171	แผ่นเกี้ยว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....พิมพ์.....ประธาน 2.....กมลวรรณ.....กรรมการ 3.....ดุสิตา.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
172	ฟองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค
173	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ขวด	ขวด
174	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีสน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.
175	วุ้นเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	ถุง
176	แยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย .รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม /กระป๋อง	กระป๋อง
177	แยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย .รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.
180	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.
181	เส้นเชียงฮัสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
182	เส้นยาโกชิบะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
183	เส้นบะหมี่	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
184	เส้นบะหมี่หยก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
185	เส้นหมี่ข้าว	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง
186	เกี๊ยมฉ่าย	สด ใหม่ ไม่มีกรวดหรือทราย	กก.
187	หัวไชโป๊ชนิดหวาน หั่นฝอย	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.
188	แปะก๊วยแกะเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเมือก	กก.
189	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก แห้ง สะอาด	กก.
190	น้ำสลัด รสชาติต่างๆ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง
191	น้ำสลัด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

192	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล (สหฟาร์ม)	กก.
193	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
194	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
195	ไก่จ้อหวดาว	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ทพพร.....ประธาน 2.....ณัฐณัฐ.....กรรมการ 3.....สุวิทย์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
196	ไก่ทอดสำหรับขาย	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง
197	ไก่ยอ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แ่งละ 450 กรัม / แ่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แ่ง
198	ขนมจีบกุ้ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง
199	ขนมจีบปู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง
200	ขนมจีบหมู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง
201	ซาลาเปาครีม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง
202	ซาลาเปาหมูสับ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง
203	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง
204	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง
205	นึ่งไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง
206	ไก่ป๋อ (แช่แข็ง)	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 1000 กรัม/ถุง	ถุง
207	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด	ถุง
208	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.
209	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.
210	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/แ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แ่ง
211	หมูยอเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ถุง	ถุง
212	หมูหยอง เจ	ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 90 กรัม/ถุง	ถุง
213	เฟรนฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง
214	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง
215	เปาะเปี๊ยะเผือก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง
216	เปาะเปี๊ยะผัก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง
217	ปูอัดแ่ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
218	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง
219	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง
220	ปลาเส้นทอด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	กก.
221	หมูสับเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม / ถุง	ถุง
222	เนื้อไก่เจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....สุกัญญา.....ประธาน 2.....นันทพร.....กรรมการ 3.....ศุภรัตน์.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
223	ปลาหมึกเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง
224	กุ้งเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง
เครื่องแกง			
225	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
226	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
227	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
228	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
229	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
230	พริกแกงมัสมั่น	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.
231	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเผ็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง
232	น้ำพริกตาแดงเจ	ใหม่ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง
233	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน
234	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค
235	น้ำมันขาว 100%	แซ่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง
236	ซอสเย็นตาโฟสำเร็จรูป สูตรไหหลำ	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศุภวรรณ)	ขวด
ขนม			
เบเกอรี่			
237	บราวนี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
238	เค้กกล้วยหอม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
239	เค้กสับปะรด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
240	เค้กส้ม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
241	ท็อปปิ้งเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
242	เค้กกาแฟ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
243	มูสฟักทอง	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
244	เค้กกล้วยหอมช็อคโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
245	ชีสคอบอล	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ไพฑูริย์.....ประธาน 2.....ศุภวรรณ.....กรรมการ 3.....ดุสิตา.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ
246	บัตเตอร์ลูกเกด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
247	เค้กสตอเบอรี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
248	เค้กนมสด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
249	เค้กมะพร้าว	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
250	เค้กช็อกโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
251	บานาน่าชีสเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น
252	เอแคลร์	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น
253	โดนัท	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น
254	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น
255	เวเฟอร์	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม/ชิ้น	แพ็ค

ขนมหวาน

256	เจาก๊วยนัม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
257	ชาหริ่ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง
258	ทับทิมกรอบ	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.
259	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
260	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
261	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
262	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.
263	สับปะรดเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
264	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง
265	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.
266	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ไพฑูริย์.....ประธาน 2.....ศุภาวรรณ.....กรรมการ 3.....ศุภรัตน์.....กรรมการ