

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

โครงการประกวดราคาซื้อวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
(๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
ของศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

๑. ความเป็นมา

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี มีภารกิจในการให้บริการอุปการะดูแล และจัดสวัสดิการแก่ผู้สูงอายุที่อยู่ในภาวะยากลำบากประสบปัญหาทางสังคม มีฐานะยากจน ไม่มีที่อยู่อาศัย ถูกทอดทิ้ง และไร้ผู้อุปการะดูแล มีความต้องการพื้นฐานปัจจัยสี่ การดูแลสุขภาพ ด้านการรักษาพยาบาล ด้านการสงเคราะห์ผู้มีรายได้น้อย และด้านสังคมสงเคราะห์ กิจกรรมฟื้นฟูทางด้านร่างกายและจิตใจ โดยดูแลผู้สูงอายุตั้งแต่เข้ามาใช้บริการจนถึงเสียชีวิต ศูนย์ฯ จึงมีความประสงค์จัดซื้อวัสดุประกอบอาหารสำหรับผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๒๒๒ คน/วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ รวมระยะเวลา ๓๖๕ วัน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (E-bidding) ภายในวงเงิน ๔,๙๒๒,๔๐๖.๐๐ บาท (สี่ล้านเก้าแสนสองหมื่นสองพันสี่ร้อยหกบาทถ้วน) ประกอบด้วย อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุง ขนมหั้ว และแก๊สหุงต้ม จำนวน ๒๕๑ รายการ

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อใช้ดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ระยะเวลา ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (E-bidding)

๒.๒ เพื่อให้ได้วัสดุประกอบอาหารที่สดใหม่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานที่กำหนดและเหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุที่รับบริการ

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความชำนาญเฉพาะด้านในอาชีพ

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

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

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่เพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓.๑๓ ผู้ยื่นเสนอราคาต้องไม่เสนอราคาเกินกว่าราคากลางที่กำหนด

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ

๔.๑ บัญชีแสดงรายละเอียดคุณลักษณะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ตามปริมาณความต้องการใช้และราคากลาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ของศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุ บ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ จำนวน ๘๔ หน้า

ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอราคาจะต้องจัดหาวัสดุประกอบอาหารให้เพียงพอตามรายการและการสั่งซื้อจริงที่อาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการตามความจำเป็นและความต้องการใช้งานจริง โดยการสั่งซื้อดังกล่าวจะอยู่ภายใต้กรอบวงเงินรวมตามสัญญา และผู้ขายจะต้องคิดราคาต่อหน่วยตามราคาที่ตกลงไว้ในสัญญา สำหรับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารและประมาณการจัดซื้อแต่ละรายการให้เป็นไปตามรายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

๔.๒ คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุประกอบอาหาร

๔.๒.๑ ผู้ยื่นเสนอราคาต้องจัดหาและส่งมอบวัสดุประกอบอาหารสำหรับผู้รับบริการ ที่มีคุณภาพสด ใหม่ สะอาด ปลอดภัย และปราศจากสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (อาทิ สารเร่งเนื้อแดง, ฟอร์มาลีน, สารฟอกขาวและสารกันบูดเกินมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด) โดยต้องผ่านการรับรองมาตรฐานสุขอนามัยจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง หรือสถาบันที่เชื่อถือได้ โดยมีการแยกรายละเอียดตามประเภทวัสดุประกอบอาหารดังนี้

ประเภทเนื้อสัตว์ และไข่

(๑) เนื้อสัตว์ ปราศจากสารเร่งเนื้อแดง ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย (มีเอกสารรับรอง) และมีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือใบรับรองจากกรมปศุสัตว์ (“ปศุสัตว์ OK”) หรือใบรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐาน ออย. หรือมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ หรือใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)

(๒) ไข่ไก่สด มาจากฟาร์มที่มีมาตรฐาน H.A.C.C.P. หรือมาตรฐาน GMP หรือใบรับรองจากกรมปศุสัตว์ (“ปศุสัตว์ OK”) หรือใบรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐาน ออย. หรือมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ หรือใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)

ประเภทผักและพืชผักต่างๆ

ผักปลอดสารพิษ ต้องมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน ออย. หรือ มาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ หรือมาตรฐาน GAP พืช หรือใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)

ประเภทผลไม้

ผลไม้ ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรฐาน H.A.C.C.P. หรือมาตรฐาน GMP หรือใบรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐาน ออย. หรือมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ หรือใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)

/ประเภท...

ประเภทเครื่องปรุง และของแห้ง

ข้าวสาร ต้องมีฉลากแสดงรายละเอียดตามมาตรฐาน (อย.) ชัดเจน และผลิตจากโรงงานที่ผ่านการรับรองที่มีมาตรฐาน H.A.C.C.P. หรือมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐาน อย. หรือมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ หรือใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)

ประเภทแก๊สหุงต้ม

แก๊สหุงต้ม ต้องมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) และตราสัญลักษณ์ผู้ผลิตที่ชัดเจน ตัวถังต้องสมบูรณ์ ไม่บุบ บวม หรือเป็นสนิม และมีวันเดือนปีระบุงการทดสอบถึงครั้งสุดท้ายซึ่งไม่เกิน ๕ ปี มีป้ายและคำเตือน ระบุน้ำหนักถังชัดเจน มีข้อความระบุบนถัง เช่น “อันตราย ห้ามกลิ้ง ห้ามกระแทก” และมีการซีลปิดผนึกวาล์วหัวถังอย่างถูกต้อง

ทั้งนี้ รายการวัสดุอาหารอื่นๆ ให้เป็นไปตามบัญชีแสดงรายละเอียดคุณลักษณะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ตามรายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องจัดส่งเอกสารและหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณาในระบบประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในวันยื่นเสนอราคา ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ขอสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาข้อเสนอทางด้านเทคนิค หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่จัดส่งเอกสารหลักฐานหรือจัดส่งเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน หรือเอกสารหลักฐานดังกล่าวหมดอายุการรับรอง ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ

๔.๒.๒ บรรจุภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด แข็งแรง ทนทาน เหมาะสมกับประเภทอาหาร สามารถป้องกันการปนเปื้อนและการเสียหายระหว่างการขนส่งได้เป็นอย่างดี

๔.๒.๓ การขนส่งผู้ขายต้องขนส่งด้วยยานพาหนะที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ มิดชิด เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจนถึงจุดส่งมอบ

๔.๒.๔ คุณลักษณะเฉพาะของรายการวัสดุประกอบอาหารต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน หรือสามารถตรวจสอบคุณภาพวัสดุประกอบอาหารได้

๔.๒.๕ เพื่อควบคุมคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยของวัสดุประกอบอาหารให้เป็นไปตามคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมาย ขอสงวนสิทธิ์ในการดำเนินการมาตรการสุ่มตรวจวิเคราะห์และประเมินคุณภาพวัสดุประกอบอาหารทุกประเภทเป็นประจำทุกเดือน

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

๕.๑ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี จะออกใบสั่งซื้อให้แก่ผู้ขายล่วงหน้าก่อนกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อ ๑ วัน ผู้ขายจะต้องส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อให้แก่ศูนย์ฯ ตามปริมาณใบสั่งซื้อแต่ละคราววันต่อวัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ รวมระยะเวลาส่งมอบ ๓๖๕ วัน

๕.๒ การส่งวัสดุประกอบอาหารจะต้องจัดส่งทุกวันตามรายการในใบสั่งซื้อ มีคุณภาพ สด ใหม่ สะอาด สถานที่ส่งมอบพัสดุ ณ โรงประกอบอาหาร ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี เวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๐๗:๐๐ น. ของทุกวัน

๕.๓ ถ้าผลการตรวจรับวัสดุประกอบอาหารที่ส่งมอบในแต่ละวันไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะในสัญญาและใบสั่งซื้อ ผู้จะซื้อจะทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับมอบสิ่งของนั้น ในกรณีเช่นนี้ ผู้จะขายต้องรีบดำเนินการส่งมอบของให้ใหม่หรือเพิ่มเติมให้ถูกต้องตามสัญญาและใบสั่งซื้อโดยเร็วที่สุด การส่งมอบแต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้ศูนย์ฯ เกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อราคาสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาท ต่อรายการ

๕.๔ การเปลี่ยนแปลงรายการวัสดุประกอบอาหารนอกเหนือจากใบสั่งซื้อ ผู้จะขายจะกระทำมิได้นอกจากมีเหตุสุดวิสัยเท่านั้น และต้องได้รับอนุญาตจากศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ก่อนดำเนินการ

๕.๕ ถ้าผู้ประสงค์จะเสนอราคาลงนามทำสัญญาแล้วไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี มีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ท่านเป็นผู้ละทิ้งงานของศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

๖. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวนเงินทั้งสิ้น ๔,๙๒๒,๔๐๖.๐๐ บาท (สี่ล้านเก้าแสนสองหมื่นสองพันสี่ร้อยหกบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจน ค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ทั้งนี้จะผูกพันสัญญาและเบิกจ่ายได้ต่อเมื่อศูนย์ฯ ได้รับเงินงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เรียบร้อยแล้ว

๗. งานงานและการจ่ายเงิน

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว โดยจะชำระเงินตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราว และตามราคาต่อหน่วยตามที่เสนอราคาให้แก่ผู้จะขายภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้จะขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวและมีความถูกต้องครบถ้วน ซึ่งกำหนดจ่ายเงินเป็นจำนวน ๒๔ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๑ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑ - ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๓๘ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑๖ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๑ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๑ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๑ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๓๘ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำวันที่ ๑๖ - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

๘. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๘.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น

๘.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอกรณีให้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี จะพิจารณาจากราคารวม

๘.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องหรือครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้น ไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๘.๔ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ขอสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๘.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรีมีสิทธิ์ให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ ศูนย์ฯ มีสิทธิ์ที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๘.๖ ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่ได้รับราคาต่ำสุดหรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของศูนย์ฯ เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งศูนย์ฯ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอราคาอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้สมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ ศูนย์ฯ มีสิทธิ์เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากศูนย์ฯ

๘.๗ ก่อนลงนามในสัญญาศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกันหรือมีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๙. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๓๖๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าว หากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น

ลงชื่อ



ประธานกรรมการ

(นางดวงพร จันทรเต็มดวง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ



กรรมการ

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน

ลงชื่อ



กรรมการ

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

พนักงานช่วยการพยาบาล

การให้คะแนนตามหลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance)

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาโดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคาเป็น ดังนี้

๑. ผู้เสนอราคามีคุณสมบัติครบถ้วนถูกต้องตามประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคา
๒. วัตถุประสงค์ประกอบอาหารที่เสนอราคามีข้อกำหนดถูกต้องครบถ้วนตามคุณลักษณะเฉพาะที่ประกาศประกวดราคา
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) จะดำเนินการประมวลผลคะแนนให้จากใบเสนอราคา

ตัวแปรหลักที่ ๒ คุณภาพและคุณสมบัติที่เสนอในใบเสนอคุณภาพอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน)

ประกอบด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาดังต่อไปนี้

๑. คุณลักษณะเฉพาะของรายการอาหารที่จะจัดซื้อตามประเภท และรูปแบบรายการเปรียบเทียบ
คุณลักษณะของอาหารในทุกรายการโดยมีการพิจารณาตามเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

(๑) ไม่เป็นไปตามกำหนด = ๐ คะแนน

(๒) เป็นไปตามกำหนด = ๓๕ คะแนน

(๓) ดีกว่าที่กำหนดในข้อ (๒) เช่น มาตรฐานการเลี้ยง การปลูกผักการผลิต ปลอดจากสารพิษ
ตกค้าง แหล่งผลิตที่มีการจ้างงานคนพิการ/ผู้สูงอายุ หรือผลผลิตจากครอบครัวคนพิการ/ผู้สูงอายุ ชุมชนคนพิการ/ชมรม
ผู้สูงอายุ หรือการรวมกลุ่มของชุมชนท้องถิ่น/ผู้ด้อยโอกาสทุกประเภท เพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย =
๗๐ คะแนน

โดยพิจารณาเอกสารหลักฐานและมีค่าคะแนน ดังนี้

- ดีน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ = ๔๕ คะแนน

- ดีกว่าร้อยละ ๓๐ = ๕๕ คะแนน

- ดีกว่าร้อยละ ๕๐ = ๗๐ คะแนน

๒. มีประสบการณ์/ผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงาน

(๑) ไม่มีประสบการณ์ = ๐ คะแนน

(๒) มีประสบการณ์กับภาครัฐหรือภาคเอกชน = ๑๐ คะแนน

(๓) มีประสบการณ์ทั้งกับภาครัฐและเอกชน = ๒๐ คะแนน

๓. สามารถเปลี่ยน/หรือจัดหาสินค้าทดแทนในกรณีที่ได้รับแจ้งจาก จนท. /กรรมการ/ผู้ที่ได้รับ
มอบหมายจากหน่วยงาน

(๑) ไม่สามารถเปลี่ยนได้ทุกครั้ง = ๐ คะแนน

(๒) สามารถเปลี่ยนได้ทุกครั้ง = ๑๐ คะแนน

- ภายใน ๑๒ - ๒๔ ชั่วโมง = ๕ คะแนน

- ภายใน ๖ - ๑๒ ชั่วโมง = ๘ คะแนน

- ภายใน ๓ - ๖ ชั่วโมง = ๑๐ คะแนน

คุณภาพและคุณสมบัติที่เสนอในใบเสนอคุณภาพอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน) ประกอบด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาดังต่อไปนี้

๑. คุณลักษณะเฉพาะของรายการอาหารที่จะจัดซื้อตามประเภท ๗๐ คะแนน
๒. มีประสบการณ์/ผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงาน ๒๐ คะแนน
๓. สามารถเปลี่ยน/หรือจัดหาสินค้าทดแทนในกรณีที่ได้รับแจ้งจากผู้สั่งซื้อ ๑๐ คะแนน

หมายเหตุ รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย

มีหนังสือรับรองผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารกับภาครัฐหรือภาคเอกชนหรือทั้งกับภาครัฐและเอกชน

ตารางเกณฑ์การให้คะแนนการประเมินค่าประสิทธิภาพ

ประกวดราคาซื้อวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ชื่อบริษัท.....

ชื่อ-สกุล ประธานกรรมการ/ผู้รับมอบอำนาจ.....ตำแหน่ง

ลำดับ	หัวข้อ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๑	มีตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้อวัสดุประเภทอาหารตามร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน ข้อ ๔ ตารางเปรียบเทียบข้อเสนอเชิงเทคนิค การจัดซื้อวัสดุประกอบอาหาร ตามรายละเอียดคุณลักษณะของวัสดุอาหารแต่ละรายการมีมาตรฐาน พิจารณาดังนี้ โดยเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะทุกรายการ (๑) ไม่เป็นไปตามกำหนด = ๐ คะแนน (๒) เป็นไปตามกำหนด = ๓๕ คะแนน (๓) ดีกว่าที่กำหนด เช่น มาตรฐานการเลี้ยง ปลอดสารตกค้าง	๗๐	
	ผลิตจากโรงงานที่มีการจ้างงานคนพิการ/ผู้สูงอายุ ผลผลิตจากครอบครัวคนพิการ/ผู้สูงอายุ หรือจากชมรมคนพิการ/ชมรมผู้สูงอายุ หรือการรวมกลุ่มของชุมชน/ผู้ด้อยโอกาสทุกประเภท เพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย = ๗๐ คะแนน - ดีน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ = ๔๕ คะแนน - ดีกว่าร้อยละ ๓๐ = ๕๕ คะแนน - ดีกว่าร้อยละ ๕๐ = ๗๐ คะแนน		
๒	มีประสบการณ์/ผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงาน (๑) ไม่มีประสบการณ์ = ๐ คะแนน (๒) มีประสบการณ์กับภาครัฐหรือภาคเอกชน = ๑๐ คะแนน (๓) มีประสบการณ์กับภาครัฐและเอกชน = ๒๐ คะแนน	๒๐	
๓	สามารถเปลี่ยน/หรือจัดหาสินค้าทดแทน ในกรณีที่ได้รับแจ้งจากจนท./กรรมการ/ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงาน (๑) ไม่สามารถเปลี่ยนได้ทุกครั้ง = ๐ คะแนน (๒) สามารถเปลี่ยนได้ทุกครั้ง = ๑๐ คะแนน - ภายใน ๑๒ - ๒๔ ชั่วโมง = ๕ คะแนน - ภายใน ๖ - ๑๒ ชั่วโมง = ๘ คะแนน - ภายใน ๓ - ๖ ชั่วโมง = ๑๐ คะแนน	๑๐	
	รวม	๑๐๐	

ตารางเปรียบเทียบข้อเสนอเชิงเทคนิคการจัดซื้อวัสดุประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
 ของศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ที่	คุณสมบัติที่ ศูนย์ฯ กำหนด	คุณสมบัติที่เสนอ	การเปรียบเทียบ	เอกสารอ้างอิง
	๑. ๒.	๑. ๒.	☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ๑ หน้า ๒
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...
			☐ ดีกว่าข้อกำหนด ☐ ตามข้อกำหนด	หน้า ... หน้า ...

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

ตารางคำอธิบายตัวย่อคุณสมบัติตามมาตรฐาน

คำย่อ	อธิบาย
มาตรฐาน GMP ย่อมาจากคำว่า Good Manufacturing Practice	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต หรือเป็นเครื่องหมายในการรับรองคุณภาพการผลิตของผู้ผลิต ทำให้สามารถผลิตอาหาร, ยา หรือเครื่องสำอางได้อย่างปลอดภัย และทำให้ผู้บริโภคมั่นใจด้วยว่าสินค้าที่ออกจากผู้ผลิตนั้นมั่นใจได้
มาตรฐาน HACCP	เป็นคำย่อที่ใช้กันทั่วไปในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการสำคัญเพื่อควบคุมจุดวิกฤต การวิเคราะห์อันตราย รวมถึงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เน้นวิธีการเชิงรุกในการป้องกันอันตรายมากกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
มาตรฐาน อย.	เครื่องหมายที่ได้รับการขึ้นทะเบียน โดยผ่านการพิจารณาในด้านประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัย ที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือจำหน่าย ตรงตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
มาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์	กระบวนการผลิตที่เกษตรกรไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในการผลิตแปลงใดแปลงหนึ่งของพื้นที่ทั้งหมดที่เกษตรกรครอบครอง หรือการแบ่งพื้นที่บางส่วนทำการผลิตที่ไม่ใช้สารเคมีทุกชนิด
ใบรับรองกรมปศุสัตว์	เป็นเอกสารที่รับรอง สินค้าที่ผลิตในประเทศของผู้ส่งออก โดยใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่มีส่วน ผสมของเนื้อสัตว์ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ที่เลี้ยงภายในประเทศ ผู้ส่งออกหรือมาจากแหล่งที่ปลอดภัยจากโรคระบาด ตามคำประกาศของ องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ และเป็นไปตามข้อกำหนดของผู้นำเข้า
ใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.)	เป็นการแสดงสถานภาพของสินค้าภายใต้ เครื่องหมายดังกล่าวที่ผ่านกระบวนการผลิตตามมาตรฐานและผ่านการตรวจสอบรับรองแล้วว่าเป็นไปตามมาตรฐาน
ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์	เอกสารการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออก โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด
มาตรฐาน GAP	มาตรฐานที่ครอบคลุมการผลิตสินค้าเกษตรอย่างครบวงจร ตั้งแต่ ปัจจัยการผลิต การผลิต การเก็บเกี่ยวการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุหีบห่อ และการขนส่งการผลิต สำหรับการผลิต สินค้าเกษตร 3 ประเภท ได้แก่ 1. พืชผล เช่น ผัก ผลไม้ ชา กาแฟ ฝ้าย ฯลฯ 2. ปศุสัตว์ เช่น วัวควาย แกะ หมู ไก่ ฯลฯ 3. สัตว์น้ำ เช่น ปลาน้ำจืดประเภทปลา ตัวยาวมีเกล็ด ดังเช่น ปลาแซลมอน และ ปลาเทราต์ กุ้ง ปลา สังกะวาด ปลานิล ฯลฯ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามี่ทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
๒	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ ใบลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะไม่ซ้ำ	
๓	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นห่อ ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใส่ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ขม่น้ำ	
๔	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบเต่งตึง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวส้ออ่อน ไม่มีราก ไม่ซ้ำ ไม่ขม่น้ำ	
๕	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้ง ก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	
๖	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ซ้ำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว ๑๔-๑๖ นิ้ว	

นางดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

นางสาวสุรีย์พร มธุรส
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

นางสาวจันทิมา เจริญไช
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๗	ผักกูด	กก.	ผักกูดที่มีลำต้นอ่อน ใบสวย สด ใหม่ สะอาด ยอดอ่อน คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย สดไม่ช้ำน้ำ ใบไม่ดำ	
๘	ถั่วพู	กก.	ถั่วพูฝักอ่อนสมบูรณ์ สด ใหม่ สะอาด สีเขียวอ่อนไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่แก่	
๙	ถั่วฝักยาว	กก.	เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาดไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง ๑๒-๑๘ นิ้ว	
๑๐	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และ ไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน ๒.๕ นิ้ว	
๑๑	ต้นขึ้นฉ่าย	กก.	เป็นต้นขึ้นฉ่ายที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่แข็ง ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว ๑๐ นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่ สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
๑๒	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว ๑๐ นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

นางดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

๗
(นางสาวจินทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๓	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๔	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๕	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
๑๖	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวซ้ำ	
๑๗	ดอกแค	กก.	ดอกแคสีขาวนวล ชั่วสีเขียวอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่บาน ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	
๑๘	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีขี้และก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
๑๙	มะระขี้นก	กก.	เป็นมะระขี้นก ผลอ่อน เปลือกนอกขรุขระ สีเขียว สด ใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย	

นางพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

๗
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๔

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๐	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ขำ ไม่เน่า	
๒๑	มะเขือเปราะ	กก.	เป็นมะเขือเปราะ ผิวเรียบ สมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒๐-๓๐ ลูก/กก. ไม่มีขำ ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ไม่มีหนอนเจาะหรือเน่า	
๒๒	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด ๑๒-๑๕ ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่าขำ	
๒๓	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ เติ่งตึง ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	
๒๔	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกโตได้ขนาด ไม่มีหนอนไซ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขั้วสด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่อ เนื้อในอ่อนไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน	
๒๕	มะเขือไข่เต่า	กก.	เป็นมะเขือไข่เต่า มีม่วง สีขาว สีขาวลายเขียว สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ขั้วติดกับผล เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน ไม่เน่า ลูกโตเสมอกัน	

นางพร นิภาภักดิ์
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๓
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)


(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๕

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๖	มะม่วงเปรี้ยว	กก.	แก่จัด ผิวเขียวนวล สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด ๓-๔ ผล/กก. ตามฤดูกาล	
๒๗	มะนาวแป้นผลใหญ่	ลูก	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๒๘	พริกอ่อน/พริกหนุ่ม	กก.	เป็นพริกอ่อนสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว ๑๒ ซม.ขึ้นไป	
๒๙	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวเต่งตึง มีขั้วสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
๓๐	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด เนื้ออวบอ้วน ยาว ๑๐ ซม.ขึ้นไป	
๓๑	พริกขี้หนูสวน	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๒	พริกแดงจินดา	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีแดงมีขั้ว สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๓	พริกไทยอ่อน	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพ สมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ	

นางสาว จันทรีกมล

(นางสาวจันทรีกมล)

ประธานกรรมการ

๘

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

๙

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๖

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๓๔	พริกหวาน ๓ สี	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ เติ่งตั้ง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	
๓๕	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ตูม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๖	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๗	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ชุ่มน้ำไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
๓๘	แตงโมอ่อน	กก.	เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีขั้วติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่เน่า จำนวน ๕-๖ ลูก/กก.	
๓๙	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ ๖-๑๐ ซม.	
๔๐	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลม ยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง ๒๐๐ -๓๐๐ กรัม	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง

(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๒

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

จิรา

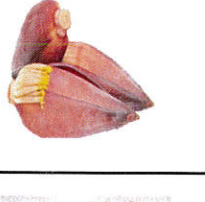
(นางสาวจิตติมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๗

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๔๑	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ ๑๓ ซม. สด สี เขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่ากบใบไม่ช้ำ	
๔๒	กะหล่ำดอก	กก.	กะหล่ำดอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว ไม่เป็นจุดดำตำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
๔๓	บรอกโคลี	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำจาก ดอกไม่เกิน ๓ นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๔๔	หัวปลี	กก.	หัวปลีใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ไล่ในไม่ดำ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สภาพสมบูรณ์	
๔๕	สายบัว	กก.	เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาว กรอบ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	
๔๖	ไหลบัว	กก.	ไหลบัวมีลักษณะเป็นก้านยาว สีขาวนวลเนื้อแน่น กรอบ ไม่นิ่มละ สด ใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่หัก ไม่ดำ	
๔๗	ฟักทอง	กก.	เป็นผลฟักทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า ๑ นิ้ว	

อวทพ ศันตย์ วัฒน
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธูรส)

กรรมการ

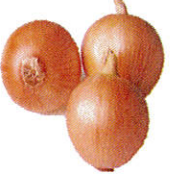

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๘

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๔๘	ฟักเขียว	กก.	เป็นฟักเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง เนื้อแน่น กรอบ สีขาวไม่वलสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๓ กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
๔๙	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพ สมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว	
๕๐	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นชิ้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ	
๕๑	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือ ต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยชำ	
๕๒	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีกลิ่น ลักษณะเป็นหัวเดียว สมบูรณ์	
๕๓	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ซ้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	
๕๔	มะขามเปียกแคะเม็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

จ.พ.
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๙

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๕๕	หัวผักกาดสด (ไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดรูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๕๖	หน่อไม้ดองสด	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม้เป็นเส้น สด ใหม่ สะอาด ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น	
๕๗	ยอดตำลึง	กก.	ยอดตำลึงอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ใบไม่เน่า	
๕๘	หน่อไม้ต้มหั่น	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้ออ่อน นุ่ม เนื้อไม้ละเอียดหรือยุ่ย เนื้อไม้เป็นเส้นหรือกากใย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สี ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ต้มสุก	
๕๙	หน่อไม้จิ้น	กก.	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งเจือปน สะอาด ไม่เหม็นสาบ	
๖๐	สะเดา	ก้า	สด ใหม่ ยอดอ่อนมีดอกตูม สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	

นางสาว กิ่งกมล งาม
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

นางสาวสุริย์พร มธุรส

กรรมการ

นางสาวจันทิมา เจริญไช

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๐

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๖๑	ยอดชะอม	กก.	เป็นชะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๖๒	ยอดและดอกขี้เหล็ก	กก.	ยอดและดอกขี้เหล็กต้มสุกแล้ว ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็น	
๖๓	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ ๙-๑๐ ซม. ตัดขั้วยาวไม่เกิน ๒-๔ ซม.	
๖๔	ดอกกุยช่าย	กก.	เป็นดอกกุยช่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
๖๕	ใบกุยช่าย	กก.	เป็นใบกุยช่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
๖๖	ใบยอ	กก.	เป็นใบยอสด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์	
๖๗	ใบชะพลู	กก.	เป็นใบชะพลูสด ใหม่ สะอาด ใบสีเขียว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่มีเศษดินติด	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

จุฬ
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๑

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๖๘	ใบชะมวง	กก.	ใบชะมวงสด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	
๖๙	ใบกะเพรา	กก.	เป็นใบกะเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
๗๐	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
๗๑	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบไม่หยิกงอ ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
๗๒	ใบสาระแน	กก.	เป็นใบสาระแนที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักช้ำ ไม่ดำหรือร่วง	
๗๓	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
๗๔	ลูกมะกรูด	ลูก	เป็นลูกมะกรูดเนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๗๕	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	

อภาพ จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

๗
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๒

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๗๖	ใบย่านางคั้นน้ำ	ถุง/ขวด	ทำจากใบย่านางสด ใหม่ สด สะอาด บรรจุน้ำหนักประมาณ ๕๐๐ กรัม	
๗๗	ข้าวอ่อน	กก.	เป็นหัวข้าวอ่อน ปอกเปลือกแล้ว สด ใหม่ สะอาด เหง้าขาว อวบ สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของงอกและลำต้นอ่อนติดมายาวไม่เกิน ๕ นิ้ว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๗๘	ข้าแก่	กก.	เป็นหัวข้าแก่ ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน ๓ นิ้ว	
๗๙	ขมิ้นขาว	กก.	เป็นหัวขมิ้นขาวสด ปอกผิวเปลือกแล้ว สด ใหม่ คุณภาพดี สะอาด ไม่มีกลิ่น	
๘๐	ขมิ้นเหลือง (ขมิ้นชัน)	กก.	เป็นหัวขมิ้นเหลืองสด ใหม่ สะอาด เป็นหัวสีเหลืองเข้ม	
๘๑	ขิงอ่อนซอย	กก.	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นเป็นเส้น	
๘๒	ขิงแก่	กก.	เป็นขิงสดแก่ ที่มีแรงที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๘
(นางสาวสุริย์พร มธุรส)

๙
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๓

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๘๓	กระชายหัว	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ ๔-๑๐ ซม.	
๘๔	กระชายซอย	กก.	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	
๘๕	หัวมันเทศ	กก.	เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีดิน หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.	
๘๖	ทอดมันสำเร็จ	กก.	ทำจากเนื้อปลาชุกด์ ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
๘๗	กุ้งสด	กก.	๑๕-๒๐ ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๘๘	กุ้งแห้งฝอย	กก.	กุ้งฝอยตากแห้ง ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
๘๙	กุ้งแห้งตัวใหญ่	กก.	กุ้งเนื้อไม่มีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
๙๐	ปลาทรายซูด	กก.	เนื้อปลาทรายล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	

นางสาว กัญจนาภรณ์
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

๕
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๔

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๙๑	เนื้อปลากระพงสด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๙๒	ปลาตูก้นสำเร็จแช่แข็ง	กก.	ปลาตูก้นน้ำจืด ไม่มีหัวปน ขนาดชิ้นประมาณ ๑ นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๙๓	ปลานิล	กก.	ขนาด ๓-๔ ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคลีบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๙๔	เนื้อปลาช่อนสด/แช่แข็ง	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดชิ้น ๑ นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๙๕	ปลาทูน่า	เซ่ง	๒ ตัว/เซ่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า ๑๕ ซม. น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม ต่อตัว ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	
๙๖	ปลาทูน่าแกะเฉพาะเนื้อ	กก.	เป็นปลาทูน่าแกะเฉพาะเนื้อ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มีก้างปน	
๙๗	ปลาข้างเหลืองขูด	กก.	เนื้อปลาข้างเหลืองล้วน ขูดเอาแต่เนื้อ ไม่มีก้าง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่หมองคล้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ปราศจากสารพิษตกค้าง	

ฉัตรพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธูรส)

จตุพร
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๕

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๙๘	ปลาข้างเหลืองแล้	กก.	เนื้อปลาข้างเหลืองล้วน ไม่มีก้าง เนื้อสลายไม่เละ สด สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
๙๙	ปลาทูสด/แช่แข็ง	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
๑๐๐	ปลาอินทรีสด	กก.	เป็นปลาอินทรีสด ใหม่ สะอาด ตาใส ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เละ ขนาดตัวไม่น้อยกว่า ๑.๒ กก. (หนักขึ้น/แล้เนื้อ) ตามใบสั่งซื้อ	
๑๐๑	ปลาอินทรีขูด	กก.	เป็นปลาอินทรีสด ขูดเอาแต่เนื้อ ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เละ สีไม่หมองคล้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ปราศจากสารตกค้าง	
๑๐๒	ปลาชีนสด/แช่แข็ง	กก.	เป็นปลาชีนสด ใหม่ ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น หน้างไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารตกค้าง	
๑๐๓	น้ำปลาร้า	ขวด	ผลิตจากปลาคุณภาพ รสเข้มข้น ปรุงสำเร็จ หอมอร่อย สะอาด ปลอดภัย ผ่านระบบพาสเจอร์ไรส์ สะอาดได้มาตรฐานสากล และการรับรอง อย. ขนาดไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มล. ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
๑๐๔	ปลาทูเกร็งเค็ม	กก.	เป็นปลาทูเกร็งตากแดดเดียว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุณภาพดี ไม่มีรา ไม่เค็มมาก ขนาด ๘-๑๐ ตัว/โล	

ฉวพ จันทิมา
(นางดวงพร จันทิมา)

ประธานกรรมการ

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

๖
(นางสาวจันทิมา เจริญไข)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๖

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๐๕	ปลาข้างเหลืองแดดเดียว	กก.	ของใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา รสชาติหวาน	
๑๐๖	ปลาอินทรีเค็ม	กก.	เนื้อไม่เละ ไม่เค็มจัด สะอาด สภาพดี	
๑๐๗	ปลาสดแดดเดียว	กก.	ตัวสวย สะอาด แดดเดียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็มจัด เนื้อไม่เละ ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ขนาดประมาณ ๘ - ๑๒ ตัว/กิโลกรัม	
๑๐๘	ปลานิลแดดเดียว	กก.	ตัวสวย สะอาด แดดเดียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็มจัด เนื้อไม่เละ ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ขนาดประมาณ ๘ - ๑๒ ตัว/กิโลกรัม	
๑๐๙	ปลาดุกแดดเดียว	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคุณภาพดี ไม่มีรา ไม่เค็มมาก ขนาด ๑๐-๑๕ ตัว/โล	
๑๑๐	กระเพาะปลา	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
๑๑๑	ลูกชิ้นปลาทอด	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุด หรือมีรอยแกะแตก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๗

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๑๒	ลูกชิ้นปลา ขนาดเล็ก	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๑๓	ลูกชิ้นเต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า ๕๐% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕ % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุ ไม่หมดอายุ	
๑๑๔	ปลาหมึกแห้ง	กก.	เนื้อปลาหมึกแห้งผ่า ขนาดไม่น้อยกว่า ๓ - ๔ นิ้ว กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาบ ไม่ขึ้นรา สีธรรมชาติ	
๑๑๕	เนื้อหอยแมลงภู่ต้ม	กก.	ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เป็นเมือก ไม่มีเปลือก	
๑๑๖	หอยลายสด/แช่แข็ง	กก.	สด ใหม่ คุณภาพดี ปากปิดสนิท ไม่อ้า	
๑๑๗	เนื้อหอยลาย	กก.	หอยลายสด ต้มแกะเอาแต่เนื้อหอย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก	
๑๑๘	เนื้อก้ามปู	กก.	เป็นเนื้อปูต้มสุก แกะเนื้อส่วนก้าม ไม่มีเปลือก ไม่เป็นเมือก ไม่มีเปลือกปน ไม่มีกลิ่น เนื้อเป็นก้อน ไม่เละ	

นางสาว จันทรา กสิณ
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

๖
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๘

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๑๙	ปูด	กก.	เป็นเนื้อปลาสด ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๒๐	เลือดไก่	กก.	มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๑	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๒	เนื้ออกไก่	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๓	เนื้ออกไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๔	ปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๕	ปีกไก่ส่วนกลาง	กก.	เป็นชิ้นส่วนกลางของปีกไก่เต็ม ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

นางสาว จันทิมา ใจดี
(นางดวงพร จันทิมา ใจดี)

ประธานกรรมการ

นางสาวสุรีย์พร มธุรส
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

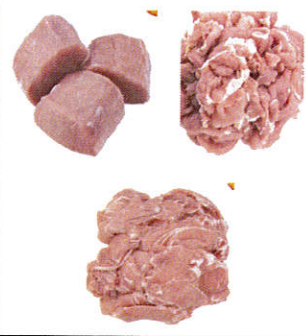
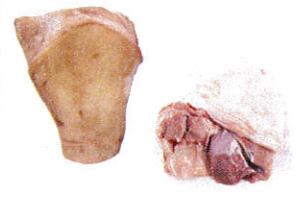
นางสาวจันทิมา เจริญไช
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๑๙

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๒๖	โครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดูกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๒๗	ไก่จืด	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๒๘	ไข่ไก่ เบอร์ ๐	แผง	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ ๐ ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
๑๒๙	ไข่เค็ม	ฟอง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวแน่น	
๑๓๐	เนื้อหมู	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย (หันสำเร็จ/ไม่หัน) ตามใบสั่งซื้อ	
๑๓๑	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดและเผาขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่ชำแหละเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือมีกลิ่นเหม็น	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๐

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๓๒	หมูเนื้อแดงบด	กก.	เป็นหมูปดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ ๙๐% ไขมันหมู ๑๐% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เน่า ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๓๓	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย ๓ ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนากว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หนังสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เน่า ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๓๔	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เน่า ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๓๕	กระดูกหมู (เล้ง)	กก.	ซี่โครงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว ๓ - ๔ นิ้ว	
๑๓๖	หนังหมูต้มหั่นสำเร็จ	กก.	หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
๑๓๗	หนังหมูพอง	กก.	หนังหมูแล้ ไม่ได้ดมน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
๑๓๘	เลือดหมู	กก.	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เน่า ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๕
(นางสาวสุรีย์พร มธรส)

กรรมการ

จตุพร
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๑

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๓๙	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
๑๔๐	หนังหมูแห้ง	กก.	หนังหมูแห้ง ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนหรือเหม็นอับ ไม่ขึ้นรา	
๑๔๑	กุนเชียงหมูอย่างดี	กก.	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีตามธรรมชาติกุนเชียง	
๑๔๒	หมูแดง	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุ	
๑๔๓	หมูหยอง	กก.	ทำจากเนื้อหมู กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน คุณภาพดี แห้ง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุ ไม่หมดอายุ	
๑๔๔	ไส้กรอกหมู	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๔๕	ลูกชิ้นหมู	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๔๖	หมูยอ	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แข็งแข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะ มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัมต่อแท่ง	

ดวงพร จันทร์เต็มดวง

(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๘

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

จันทิมา เจริญไช

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๒

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๔๗	เต้าหู้ไข่	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
๑๔๘	เต้าหู้ถั่วเหลือง	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง เป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกตัว สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เนื้อละเอียดเนียน ไม่แข็งหรือเหลวจนเกินไป ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
๑๔๙	เต้าหู้ขาว	ก้อน	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่แตก เนื้อแน่นแข็ง ขนาดไม่น้อยกว่า ๘ X ๘ ซม.หนา ๒.๕ - ๓ ซม.	
๑๕๐	เต้าหู้เหลือง	ก้อน	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่แตก เนื้อแน่นแข็ง ขนาดไม่น้อยกว่า ๘ X ๘ ซม.หนา ๒.๕ - ๓ ซม.	
๑๕๑	เต้าเจี้ยวขวด	ขวด	ทำจากถั่วเหลืองหมัก เนื้อไม่ละเอียด ไม่เก้งก้างเป็นสีดำ บรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มล.	
๑๕๒	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
๑๕๓	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	

นางสาว จันทิมาจิณ
(นางดวงพร จันทิมาจิณ)

๒
(นางสาวสุริยาพร มธุรส)

๓
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๓

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๕๔	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่เละ ไม่แข็งเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
๑๕๕	แผ่นก๊วย	ถุง	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นก๊วยไม่ขาด	
๑๕๖	เส้นบะหมี่เหลือง	ถุง	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง	
๑๕๗	เส้นหมี่แห้ง	ห่อ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา	
๑๕๘	วุ้นเส้นสด	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
๑๕๙	วุ้นเส้นแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๑๖๐	เส้นหมี่ซั่ว	กก.	ผลิตจากแป้งสาลี แท่ง ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นสีขาวนวลหรือสีเหลือง ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นอับหรือสาบ ไม่ขึ้นรา	

นางสาว จันทิมา หิมธวัช
(นางสาวจันทิมา หิมธวัช)

ประธานกรรมการ

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

นางสาว จันทิมา เจริญไช
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๔

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๖๑	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
๑๖๒	มักกะโรนี (ซองอ)	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๑๖๓	แป้งมัน	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๑๖๔	แป้งข้าวโพด	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๑๖๕	แป้งทอดกรอบ	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๑๖๖	ชุดไม้เครื่องพะโล้	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน คุณภาพดี น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	
๑๖๗	ผงพะโล้	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๖๘	เครื่องเทศหมูตุ๋น	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๖๙	เครื่องตุ๋นยาจีน	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๗๐	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

นางสาว จันทรา หอม
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

นางสาวสุรีย์พร มธูรส
(นางสาวสุรีย์พร มธูรส)

นางสาวจันทิมา เจริญไช
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๕

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๗๑	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๗๒	บัวตอง	ขวด	ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุขนาดบรรจุประมาณ ๕๐๐ กรัม	
๑๗๓	มะนาวดอง	กระปุก	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และถูกต้อง	
๑๗๔	ผงกะหรี่	ขวด	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๗๕	ผงหมูแดง	ห่อ	เป็นผงละเอียดแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักหมูแดง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ห่อ	
๑๗๖	ปลากระป๋อง	กระป๋อง	ทำมาจากปลาสด ขนาดบรรจุ ๑๕๕ กรัม ฝาดีง ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือ สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๗๗	ผักกาดกระป๋อง	กระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บวม ไม่พอง ไม่มีรอยรั่ว ไม่เป็นสนิม ขนาดบรรจุประมาณ ๑๕๐ กรัม มีฝาดีงเปิดได้ทันที ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย.	
๑๗๘	น้ำปลา	ขวด	ขนาดบรรจุ ๗๕๐ มิลลิลิตร/ขวด ผลิตจากปลาสดใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

นางสาว จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)
ประธานกรรมการ

นางสาวสุรีย์พร มรรุส
(นางสาวสุรีย์พร มรรุส)
กรรมการ

นางสาวจันทิมา เจริญไข
(นางสาวจันทิมา เจริญไข)
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๖

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๗๙	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%	ขวด	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น ๕ % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๐	ซอสปรุงรส	ขวด	ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๑	ซอสหอยนางรม	ขวด	มีส่วนประกอบหอยนางรมไม่น้อยกว่า ๓๐% มีลักษณะเหลวมีความข้นหนืดพอเหมาะ ไม่แยกชั้น สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ มีเครื่องหมาย อย. บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาดไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	
๑๘๒	ซีอิ๊วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๓	ซีอิ๊วดำ	ขวด	ขนาดบรรจุ ๗๕๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๔	ซีอิ๊วหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๙๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

นางสาว กัญญาทิพย์
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

นางสาวสุริย์พร มธุรส

กรรมการ

นางสาวจันทิมา เจริญไช

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๗

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๘๕	จิ๊กโด้ว (ซอสเปรี้ยว)	ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๖	ซอสเย็นตาโฟ	ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๕๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๗	ซอสผัดหมี่สีแดง	ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๕๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๘	ซอสมะเขือเทศ	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๘๙	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๙๐	น้ำจิ้มไก่	ขวด	ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

นางสาว จันทิมา

(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๒

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

๓

(นางสาวจันทิมา เจริญไข)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๘

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๙๑	น้ำจิ้มสุกี้	ขวด	ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๙๒	น้ำมะนาวขวด	ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๙๓	น้ำมันพืช	ขวด	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปาล์มน้ำมันหรือถั่วต่างๆ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่หมดอายุ ขนาดบรรจุ ๑๐๐๐ มล.	
๑๙๔	โตปลา	ขวด	ทำจากโตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๑๙๕	เกลือป่น	ถุง	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน ออย.บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๑๙๖	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๙๗	ฟองเต้าหู้	กก.	ต้องใหม่ไม่ค้างมานาน	

อภาพ จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)
ประธานกรรมการ

๒
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)
กรรมการ

๓
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๒๙

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๑๙๘	เยื่อไม้	ห่อ	ต้องใหม่ไม่ค้ำมานาน	
๑๙๙	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว(แห้ง) ไม่มีเมือก ไม่ขึ้นรา เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้ง ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๐๐	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๐๑	กะปวยย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคั่ว กลิ่นหอม	
๒๐๒	เต้าเจี้ยวแห้งขาว	กก.	สีขาว ไม่มีรา กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ การบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๒๐๓	หัวกระเทียมดอง	กก.	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อยก้านสั้น ไม่ใส่สารฟอกขาวบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	
๒๐๔	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๐๕	พริกแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขาว	
๒๐๖	พริกป่น	กก.	พริกป่น ๑๐๐% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
๒๐๗	หัวหอมแห้ง	กก.	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนทิ้งออก	

นางสาว จันทรี เต็มดวง
(นางดวงพร จันทรีเต็มดวง)
ประธานกรรมการ

นางสาวสุรีย์พร มธุรส
(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)
กรรมการ

นางสาวจันทิมา เจริญไช
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓๐

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๐๘	หัวกระเทียมไทยแห้ง	กก.	เป็นกระเทียมไทยแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	
๒๐๙	หัวกระเทียมจีนแห้ง	กก.	เป็นกระเทียมจีนแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	
๒๑๐	ดอกไม้จีนแห้ง	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ แห้ง ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
๒๑๑	หัวผักกาดเค็ม/หวาน	กก.	เป็นหัวผักกาด(เค็ม/หวาน) มีรสเค็ม/หวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๒๑๒	น้ำตาลทรายขาว	กก.	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ เกรดเล็กสม่ำเสมอ ไม่จับตัวเป็นก้อน ขาวใส สะอาด ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งเจือปนหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
๒๑๓	น้ำตาลปี๊บ	กก.	ผลิตจากน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ เหนียว ช้น มีความหนืดสูง มีรสหวานและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม สะอาด บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท เป็นก้อน ไม่เหลวเป็นน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปนหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
๒๑๔	สาหร่ายทะเล	ห่อ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
๒๑๕	กระเทียมเจียวสำเร็จ	กก.	กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	
๒๑๖	หัวหอมเจียวสำเร็จ	กก.	กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	
๒๑๗	ตั้งฉ่าย	ถุง	ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ ไม่มีสิ่งเจือปนหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	

นางพร จันทร์กมัย

(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

ประธานกรรมการ

๕

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

กรรมการ

จก

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓๑

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๑๘	ข้าวคั่ว	ขีด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
๒๑๙	ถั่วเขียวฉีกกระเทาะเปลือก	กก.	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิตและหมดอายุ	
๒๒๐	ถั่วเขียวเม็ด	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๒๑	ถั่วลันเตา	กก.	เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
๒๒๒	ถั่วลันเตา	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
๒๒๓	ถั่วลันเตา	กก.	เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
๒๒๔	ข้าวสารหอมมะลิ ๑๕ กก.	กระสอบ	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ ๑๐๐% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน ๑๔% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
๒๒๕	กะทิคั้นสำเร็จ	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิลีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	
๒๒๖	กะทิสำเร็จรูป (ขวด/กล่อง)	กก.	สด ใหม่ สะอาด น้ำกะทิลีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
๒๒๗	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ ๑ กก.	

(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)

(นางสาวสุรีย์พร มธุรส)

(นางสาวจันทิมา เจริญไช)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓๒

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๒๘	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๒๙	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๐	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๑	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๒	น้ำพริกแกงพะแนง	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๓	น้ำพริกแกงไตปลา	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๔	น้ำพริกเผา	กก.	สด ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓๕	นมข้นหวาน	กก.	มีเครื่องหมาย อย. วันที่ผลิตหรือหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานปิดสนิท	
๒๓๖	นมข้นจืดแปลงไขมัน(นมสด)	กระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง ไม่เป็นสนิม มีเครื่องหมาย อย. มีวันที่ผลิตหรือหมดอายุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๖๐ มล./กระป๋อง	
๒๓๗	น้ำหวานสีต่างๆ	ขวด	เป็นของเหลวข้น เนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ปราศจากผลึกน้ำตาล มีสี กลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหมัก กลิ่นเหม็นเปรี้ยว บรรจุภัณฑ์ไม่มาตรฐาน ระบุวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	

ดาพร ศิริทรัพย์ (นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)
ประธานกรรมการ

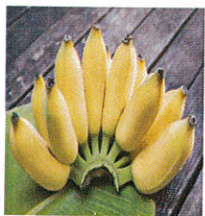
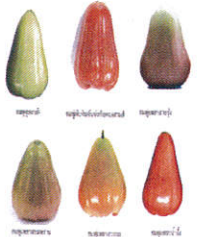
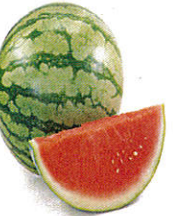
๕ (นางสาวสุรีย์พร มธุรส)
กรรมการ

๖ (นางสาวจันทิมา เจริญไข)
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓๓

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๓๘	น้ำแข็งหลอด	กก.	ผลิตจากน้ำสะอาด โดยต้องเป็นน้ำที่ผ่านการตรวจสอบว่าเป็นน้ำสำหรับบริโภคเท่านั้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด ใหม่ สะอาด ผลิตจากแหล่งที่ได้มาตรฐาน	
๒๓๙	สับปะรด	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก. ตามฤดูกาล	
๒๔๐	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด ๘-๙ ผล/กก. ตามฤดูกาล	
๒๔๑	กล้วยน้ำว้าสุก	หวี	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
๒๔๒	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด ๘-๑๐ ผล/กก. ตามฤดูกาล	
๒๔๓	แตงโม	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อทราย ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า ๑ กก. ตามฤดูกาล	
๒๔๔	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	

นางสาว จันทิมา กิมลี
(นางดวงพร จันทรเต็มดวง)
ประธานกรรมการ

นางสาวสุริยาพร มธุรส
กรรมการ

นางสาวจันทิมา เจริญไช
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้รับบริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ศูนย์พัฒนาการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุบ้านบางละมุง จังหวัดชลบุรี

แผ่นที่ ๓๔

ที่	รายการวัสดุ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะ	รูปภาพประกอบ
๒๔๕	มะละกอสุก	ลูก	สดใหม่ ไม่ขำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า ๕๐๐ กรัม ตามฤดูกาล	
๒๔๖	องุ่นไร้เมล็ด	กก.	เขียว/แดง/ดำ ขั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
๒๔๗	ขนมจีบ	ลูก	ผลิตสด ใหม่ ผลิตจากเนื้อไก่หรือเนื้อหมูหรือเนื้อกุ้ง ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานปิดสนิท	
๒๔๘	ซาลาเปานึ่ง	ลูก	แป้งซาลาเปา ผลิตสด ใหม่ เนื้อนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน หลากหลายไส้ทั้งหวานและคาว ตามใบสั่งซื้อ	
๒๔๙	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	สไลด์ต่างๆ ผลิตสด ใหม่ ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พุ ไม่แข็ง น้ำหนักประมาณ ๕๐ กรัม/ชิ้น บรรจุแยกชิ้น ระบุไส้ตามใบสั่งซื้อ (ถั่วแดง ถั่วดำ สังขยา แยม ไข่รอก ฯลฯ)	
๒๕๐	แก๊สหุงต้มถังใหญ่ ๔๘ กก.	ถัง	แก๊สสำหรับใช้ประกอบอาหาร น้ำหนัก ๔๘ กก.	
๒๕๑	แก๊สหุงต้มถัง ๑๕ กก.	ถัง	แก๊สสำหรับใช้ประกอบอาหาร น้ำหนัก ๑๕ กก.	

อภาพ จันทร์เต็มดวง
(นางดวงพร จันทร์เต็มดวง)
ประธานกรรมการ

๘
(นางสาวสุรีย์พร มธูรส)
กรรมการ

๗
(นางสาวจันทิมา เจริญไช)
กรรมการ