



ประกาศสถาบันราชประชาสมาสัย
เรื่อง สอบราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๑๑ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

สถาบันราชประชาสมาสัยมีความประสงค์จะ สอบราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ระยะเวลา ๑๑ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐) ตามรายการ ดังนี้

อาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ จำนวน ๔ หมวด

- หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด
- หมวด ข. ประเภทอาหารสด
- หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง
- หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- ๑.เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่สบราคาซื้อ
 - ๒.ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
 - ๓.ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
 - ๔.ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่สถาบันราชประชาสมาสัย ณ วันประกาศสบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสบราคาครั้งนี้
 - ๕.ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนรับเอกสารสบราคา ณ หน่วยงานพัสดุ สถาบันราชประชาสมาสัย
 - ๖.ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อว่า เป็นคู่สัญญาที่ไม่ได้แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ ๒) พ.ศ.๒๕๕๔ และ ฉบับที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๕๕)
 - ๗.ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ทั้งนี้ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและหากมีการทำสัญญาซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่ ๒,๐๐๐,๐๐๐.- บาท (สองล้านบาท) ขึ้นไป กับกรมควบคุมโรคให้รับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกิน ๓๐,๐๐๐.- บาท (สามหมื่นบาท) สามารถจ่ายเป็นเงินสดได้และให้จัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายยื่นต่อกรมสรรพากรและปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ ๒) พ.ศ.๒๕๕๔ และ ฉบับที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๕๕)

กำหนดยื่นซองสอบราคา ในวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ตั้งแต่ เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ณ งานพัสดุ สถาบันราชประชาสมาสัย และกำหนดเปิดซองใบเสนอราคา ในวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๓๐ น. เป็นต้นไป

ผู้สนใจติดต่อขอรับเอกสารสอบราคาซื้อ ได้ที่ งานพัสดุ สถาบันราชประชาสมาสัย ในวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ดูรายละเอียดได้ที่ เว็บไซต์ www.thaileprosy.ddc.moph.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒ ๓๘๖๘๑๕๓ ต่อ ๒๑๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(นายอาจินต์ ชลพันธุ์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันราชประชาสมาสัย

เอกสาร สอบราคาซื้อ เลขที่ ๑/๒๕๖๐
สอบราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐
ตามประกาศ สถาบันราชประชาสมาสัย
ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙
.....

สถาบันราชประชาสมาสัย ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ สอบราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๑๑ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ตามรายการ ดังนี้

- หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด
- หมวด ข. ประเภทอาหารสด
- หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง
- หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามกำหนดไว้ในเอกสาร**สอบราคา**ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสาร สอบราคา

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคา
- ๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขาย
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสาร
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ **สอบราคาซื้อ**
- ๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้บุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๒.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศ **สอบราคา** หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕
- ๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการซื้อของกรม

๓. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับซองใบเสนอราคา โดยแยกไว้ในซองใบเสนอราคาเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชตินิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีเชื้อชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคลให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑)

(๔) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคา ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แค็ตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๒) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน

(๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคา ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องยื่นเสนอราคาตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสาร**สอบราคา**นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้นและจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อของผู้เสนอราคาให้ชัดเจน จำนวนเงินที่เสนอต้องระบุตรงกันทั้งตัวเลขและตัวอักษร โดยไม่มีการขีดลบหรือแก้ไข หากมีการขีดลบเติม แก้ไข เปลี่ยนแปลงจะต้องลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

๔.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่า**ภาษีมูลค่าเพิ่ม** ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ **สถาบันราชประชาสมาสัย ๑๕ หมู่ ๗ ตำบลบางหญ้าแพรก อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ**

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับแต่วันเปิดซองใบเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคาผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๓๔ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๔.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งแค็ตตาล็อก และหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ไปพร้อมใบเสนอราคาเพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแค็ตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล

๔.๕ ก่อนยื่นซอง สอบราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสาร สอบราคา ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นซอง สอบราคา ตามเงื่อนไขในเอกสาร สอบราคา

๔.๖ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นซองใบเสนอราคาที่เปิดผนึกซองเรียบร้อยจำหน่ายซองถึง ประธานคณะกรรมการเปิดซองสอบราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ โดยระบุไว้ที่หน้าซองว่า "ใบเสนอราคาตามเอกสาร สอบราคา เลขที่ ๑/๒๕๖๐" ยื่นต่อเจ้าหน้าที่ ในวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ณ งานพัสดุ สถาบันราชประชาสมาสัย

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นซองสอบราคา แล้วจะไม่รับซอง สอบราคาโดยเด็ดขาด คณะกรรมการเปิดซองสอบราคา จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่า เป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอการรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) ณ วันประกาศสอบราคาหรือไม่ และประกาศรายชื่อผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกก่อนการเปิดซองใบเสนอราคา

หากปรากฏต่อคณะกรรมการเปิดซองสอบราคาก่อนหรือในขณะที่มีการเปิดซองใบเสนอราคาว่า มีผู้เสนอราคากระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้เสนอการรายนั้นออกจากการเป็นผู้เสนอราคา และประกาศรายชื่อผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือก และกรมจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอการดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่คณะกรรมการฯ จะวินิจฉัยได้ว่า ผู้เสนอการรายนั้นเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของทางราชการและมีได้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าว

ผู้เสนอราคาที่ถูกตัดรายชื่อออกจากการเป็นผู้เสนอราคา เพราะเหตุเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอการรายอื่น ณ วันประกาศสอบราคา หรือเป็นผู้เสนอราคากระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม อาจอุทธรณ์คำสั่งดังกล่าวต่อปลัดกระทรวงภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการเปิดซองสอบราคา การวินิจฉัยอุทธรณ์ของปลัดกระทรวงให้ถือเป็นที่สุด

คณะกรรมการเปิดซองสอบราคาจะเปิดซองใบเสนอราคาของผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกดังกล่าวข้างต้น ณ ห้องประชุมพัสดุ สถาบันราชประชาสมาสัย ในวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๓๐ น. เป็นต้นไป

การยื่นอุทธรณ์ตามวรรคห้า ย่อมไม่เป็นเหตุให้มีการขยายระยะเวลาการเปิดซองใบเสนอราคา เว้นแต่ปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่าการขยายระยะเวลาดังกล่าวจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่งและในกรณีที่ปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นด้วยกับคำคัดค้านของผู้อุทธรณ์ และเห็นว่าการยกเลิกการเปิดซองใบเสนอราคาที่ได้ดำเนินการไปแล้ว จะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่งให้ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการเปิดซองใบเสนอการดังกล่าวได้

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณาราคา

๕.๑ ในการ**สอบราคา** ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินด้วย **ราคารวม**

๕.๒ หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการเสนอราคาไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นของ**สอบราคา**ไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้วคณะกรรมการเปิดซอง**สอบราคา** จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิดพลาดไปจากเงื่อนไขของเอกสาร**สอบราคา**ในส่วนที่มีสาระสำคัญ ทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะประโยชน์ต่อกรมเท่านั้น

๕.๓ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาราคาของผู้เสนอราคา โดยไม่มีการผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคารายนั้น ในบัญชีผู้รับเอกสาร **สอบราคา** หรือในหลักฐานการรับเอกสาร**สอบราคา** ของกรม
- (๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล**และบุคคลธรรมดา** หรือลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาอย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในใบเสนอราคา
- (๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสาร**สอบราคา** ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น
- (๔) ราคาที่เสนอมีการขูดลบ ตก เต็ม แก้ไขเปลี่ยนแปลง โดยผู้เสนอราคามีได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้

๕.๔ ในการตัดสินการ**สอบราคา** หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการเปิดซอง**สอบราคา**หรือกรม มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญาหากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๕ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใดหรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการ **สอบราคา** โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ไม่ได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการ**สอบราคา** และลงโทษผู้เสนอราคาเป็นผู้ที่จ้าง ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคากระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

๕.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการเปิดซอง**สอบราคา**ว่า ผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกตามที่ได้ประกาศรายชื่อไว้ ตามข้อ ๔.๖ เป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศ **สอบราคา** หรือเป็นผู้เสนอราคาที่จะกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ กรมมีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกดังกล่าวออกจากประกาศรายชื่อตามข้อ ๔.๖ และกรมจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ที่จ้าง

ในกรณีนี้หากปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่า การยกเลิกการเปิดซองใบเสนอราคาที่ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการเปิดซองใบเสนอราคาดังกล่าวได้

๖. การทำสัญญาจะซื้อจะขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการ**สอบราคา**สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ กรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการ**สอบราคา** ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือกรมเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการ **สอบราคา**

จะต้องทำสัญญา/...๕

จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาส่งของที่ **สอบราคา** ได้ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เชื้อที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่ สถาบันราชประชาสมาสัย โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้แจ้งชื่อเวียนให้ส่วนราชการต่าง ๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ**สอบราคา** (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๗. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายข้อ ๑๐ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒ ต่อวัน

๘. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการ**สอบราคา**ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อรับมอบ โดยผู้ขายต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ได้ดังเดิมภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๙. ข้อสงวนสิทธิ์ในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๙.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการ**ซื้อ**ครั้งนี้ได้มาจาก**เงินบำรุง**

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อได้รับอนุมัติให้ใช้เงินบำรุง เป็นค่าอาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ แล้วเท่านั้น

๙.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายใดให้เป็นผู้ขายและได้ตกลงซื้อสิ่งของตาม **สอบราคาซื้อ** แล้วถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทยหรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่าให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่มีปฏิบัติ/...๖

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๙.๓ ผู้เสนอราคาซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้วไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๖ กรมอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้ผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๙.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

สถาบันราชประชาสมาสัย



๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : ซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวดย จำนวน ๑๑ เดือน
(ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐)
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ : สถาบันราชประชาสมาสัย กรมควบคุมโรค
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร: ๙๑๖,๖๖๖-บาท(เก้าแสนหนึ่งหมื่นหกพันหกร้อยหกสิบหกบาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : ๒๖ กันยายน ๒๕๕๙
เป็นเงิน ๙๑๖,๖๖๖- บาท (เก้าแสนหนึ่งหมื่นหกพันหกร้อยหกสิบหกบาทถ้วน)
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๔.๑ สืบราคาจากผู้ขายตามท้องตลาด จำนวน ๓ ราย
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๕.๑ นางสาวลัดดาวัลย์ ศีลศรัทธา ประธานกรรมการ
 - ๕.๒ นางสาวเยาวเรศ หาเรือนศรี กรรมการ
 - ๕.๓ นางสาววิภารัตน์ รวดเจริญ กรรมการ

หมายเหตุ

แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจากราคามาตรฐานครุภัณฑ์ของทางราชการหรือได้มาจากการ
สืบราคาหรืออื่น ๆ

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	<u>สัตว์บกและสัตว์ปีก</u> เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจำเขียว ไม่มี พยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็น สัตว์ที่ฆ่าโดยการควบธรรมชาติดตามชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย		
	<u>ประเภทเนื้อหมู</u>		
๑	หมูเนื้อแดงบด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	๘๔
๒	หมูสันนอก (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๕๖
๓	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๕๖
๔	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่ร่วนน้ำ)	ก๊อน	๒๕๐
๕	ซีโครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด ๓ นิ้ว x ๒ นิ้ว)	กก.	๘
๖	ลูกชิ้นหมู (๒-๒.๕ ซม. ตราเอราวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ ๑/๒ กก.)	กก.	๑๓
๗	ไส้กรอกหมู (ขนาด ๑ ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๑๓
๘	หมูยออย่างดี ตราปึงหึ่งเชียง	อัน	๓๘
๙	แฮมหมู ตรา ดอนเมือง เป็รียวกำลังดี เนื้อแน่น กัดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	๑๓
๑๐	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๑๓
๑๑	หมูแดง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูแดงอย่างดี) ๕๐๐ กรัม/ถุง	กก.	๕๘
	<u>ประเภทสัตว์ปีก</u>		
๑๒	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	๕๘
๑๓	เนื้อไก่บด	กก.	๕๕
๑๔	น่องไก่ (ขนาด ๘-๙ น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	๔๖
๑๕	สะโพกไก่ (ขนาด ๖-๗ ชิ้น/กก.ไม่มีขน)	กก.	๒๗
๑๖	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด ๒๒ ชิ้น/กก.ไม่มีขน)	กก.	๗๐
๑๗	โครงไก่	กก.	๔๘
๑๘	ไก่ยอ (แผ่นกลม ๑ ซม.หนา ๑ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....แผ่น)	กก.	๔๐
๑๙	ลูกชิ้นเอ็นไก่-สำหรับราย ตรา วี.พี. แผ่นกลม ๑ ๖ ซม.หนา ๑ ซม. น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (๒๐ ชิ้น)	กก.	๑๘
๒๐	ลูกชิ้นไก่ (๒-๒.๕ ซม.)	กก.	๑๘

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๑	ไส้กรอกไก่ (ขนาด Ø ๓ ซม. ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๓๐
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ลำใสสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ซังรวมน้ำ ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สารบอร์แรก		
๒๒	ปลาตุ๋นเหินเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว Ø ส่วนที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า ๒ ซม.	กก.	๖๐
๒๓	ปลาทุ่นึ่ง (ยาว ๑๔ ซม. กว้าง ๔.๕ ซม.)	ตัว	๓๖๐
๒๔	ปลาทุ่นึ่ง (แกะเนื้อ)	กก.	๔๖
๒๕	ปลาทุ่นึ่งสด (๑๕ ตัว/กก.)	กก.	๔๖
๒๖	ปลานิล (ขนาด ๕-๖ ตัว/กก.)	กก.	๖๕
๒๗	ปลาตะเพียน (ขนาด ๑ ตัว/กก.)	กก.	๔๘
๒๘	ปลาหมึกกล้วยสด (๖-๘ ตัว/กก.)	กก.	๒
๒๙	ครีบน้ำหมึก	กก.	๒
๓๐	กุ้งสด (ยาว ๑๐ ซม. กว้าง ๒ ซม.) ขนาด ๗๕-๘๐ ตัว/กก.	กก.	๖๕
๓๑	หอยแมลงภู่สุกแกะ ตัวใหญ่	กก.	๒๘
๓๒	ปลาทอดมัน	กก.	๓๓
๓๓	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	๑๘
๓๔	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (□ ๒.๕ ซม.) ๕๐๐ กรัม/ถุง โทร. ๐๓๔-๘๖๔-๑๘๔	กก.	๘
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บูบ ไม่แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผงพลาสติก		
๓๕	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๖๖
๓๖	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑,๖๐๐
๓๗	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑๘๕
๓๘	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	๑๓

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่เสียและเน่าออก ไม่มีหนอน หรือ แมลงไข สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน สารฟอก ขาว ยาฆ่าแมลง		
๑	ผักกวางตุ้ง	กก.	๕๕
๒	ขึ้นฉ่าย	กก.	๒๕
๓	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	๓๗
๔	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	๒๓
๕	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	๓
๖	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๒
๗	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๒๗
๘	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๒
๙	ใบกระเพรา	กก.	๑๘
๑๐	ใบแมงลัก	กก.	๑๘
๑๑	ใบโหระพา	กก.	๑๘
๑๒	ใบกุยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๙
๑๓	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	๓๕
๑๔	ใบมะกรูด	กก.	๒
๑๕	ผักกาดขาว	กก.	๗๔
๑๖	ผักกาดห่อ (ไขล้วย)	กก.	๑๘
๑๗	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	๑๘
๑๘	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	๓๐
๑๙	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	๑๘
๒๐	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด ๑๕ นิ้ว)	กก.	๕๕
๒๑	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด ๒๐ นิ้ว)	กก.	๕๕
๒๒	ตำลึง	กก.	๘
๒๓	กระเจียบมอญ	กก.	๒๗
๒๔	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	๖๒
๒๕	กะหล่ำปลี (ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๖๒

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๖	ข้าวโพดอ่อน	กก.	๒๓
๒๗	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด ๓-๔ ฟัก/กก.)	กก.	๘
๒๘	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	๒๗
๒๙	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๑๖ ผล/กก.)	กก.	๕๓
๓๐	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๔-๕ ผล/กก.)	กก.	๕๓
๓๑	แตงโมอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๕๓
๓๒	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๔๗
๓๓	ถั่วแขก	กก.	๓๓
๓๔	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	๓๗
๓๕	ถั่วมฝอย (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	๕๗
๓๖	ถั่วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	๒๗
๓๗	ถั่วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	๒๗
๓๘	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	๕๕
๓๙	พริกขี้หนูสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๕
๔๐	พริกขี้พาสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	๕
๔๑	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	๕
๔๒	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	๑๘
๔๓	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	๔
๔๔	ฟักทองแก่ (ขนาด ๒.๕-๓ กก./ผล)	กก.	๑๗๐
๔๕	ฟักแก่ (ขนาด ๑.๕-๒ กก./ผล)	กก.	๑๗๐
๔๖	มะกรูด	ผล	๒๗
๔๗	มะเขือเทศสีดา (ขนาด ๔๐-๔๕ ผล/กก.)	กก.	๓๒
๔๘	มะเขือเทศผลโต (สีแดง, ผิวไม่แตก ข้าง, ขนาด ๑๐-๑๑ ผล/กก.)	กก.	๓๒
๔๙	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด ๒๕-๒๗ ผล/กก.)	กก.	๔๓
๕๐	มะเขือพวงสด (เด็ดขั้วออกแล้ว)	กก.	๒๔
๕๑	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๙๕
๕๒	มะนาว (□ ๑.๕ นิ้ว/ผล)	ผล	๓๗๐
๕๓	มะพร้าวขูด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก.	๕๕

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ
หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๕๔	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	๒๗
๕๕	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๕๙
๕๖	มะละกอดิบ (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๕๕
๕๗	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแวง	กก.	๗๐
๕๘	กระชาย (ป็น)	กก.	๗
๕๙	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	๑๑
๖๐	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๑	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๒	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๓	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๔	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	๘
๖๕	แคร์รอต (ผลตรง,ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๓๗
๖๖	หัวปลีสด (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๓๗
๖๗	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	๒๗
๖๘	มันเทศ (ดิบ, ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว))	กก.	๕๕
๖๙	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด ๔ หัว/กก.)	กก.	๓๗
๗๐	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๗๗
๗๑	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	๔๗
๗๒	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	๔๗
๗๓	หัวผักกาดขาวสด (หัวไซเท้า) (ผลตรง,เนื้อในอ่อน,ไม่มีเส้น,ลักษณะเป็นหัวเดียว, ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๑๐๐
๗๔	หัวเผือก (ดิบ, ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๑๘
๗๕	เห็ดนางฟ้า (ไม่ซู้,ตัวดอกเห็ดไม่เปื่อย)	กก.	๓๗
๗๖	เห็ดฟาง (ดอกตูมขนาดกลาง)	กก.	๔๕
๗๗	เห็ดหูหนูสด (ไม่มีเมือก)	กก.	๑๘

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)		
๑	ปลาตุ๋นเค็ม	กก.	๒๔
๒	ปลาทุ้งเค็มตัวใหญ่ (ขนาด ๘ - ๙ ตัว/กก.)	กก.	๖
๓	ปลานิลแดดเดียว	กก.	๓๗
๔	ปลาสดเค็ม (ขนาด ๑๕ - ๑๖ ตัว/กก.)	กก.	๓๒
๕	ปลาไส้ตัน (ตัวขาวใส)	กก.	๑
๖	ปลาอินทรีเค็ม (ทั้งตัว, น้ำหนัก ๑-๑.๕ กก./ตัว)	กก.	๘
๗	ปลาอินทรีเค็ม (หันขึ้น)	ขึ้น	๑๘
๘	ปลาหมึกแห้ง (หมึกกะตอย)	กก.	๑
๙	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก)	กก.	๑๓
๑๐	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก) ตราเจ้าเล็ก น้ำหนัก ๑ กก./ถุง	กก.	๒๘
๑๑	หมูหยองอย่างดี (ไม่แฉก)	กก.	๒๗
๑๒	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	๓
๑๓	กะป๋องอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	๗
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา		
๑๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	๒๓
๑๕	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	๒๓
๑๖	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	๑๘
๑๗	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	๒๓
๑๘	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	๑๓
๑๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	๕
๒๐	น้ำพริกเผา	กก.	๕
๒๑	น้ำพริกแกงพริก	กก.	๘
๒๒	น้ำพริกตาแดง	กก.	๑๗
	ประเภทเต้าหู้ เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก		

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๓	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า๑.๕-๒ ซม.)	แผ่น	๑๘๐
๒๔	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒-๓ ซม.)	แผ่น	๑๘๐
๒๕	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ ๔๕-๕๐ ลูก/พวง	พวง	๔๖
๒๖	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๑๓
๒๗	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตรานางพยาบาล)	หลอด	๒๓๐
๒๘	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร บรรจุ ๒๒๐ กรัม	หลอด	๒๓๐
๒๙	ฟองเต้าหู้	กก.	๑
	ประเภทเส้น		
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๕๕
๓๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๕๕
๓๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	๓๗
๓๓	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	๓๗
๓๔	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๓๗
๓๕	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๓๗
๓๖	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด ๑/๒ กก./ถุง)	กก.	๓๗
๓๗	เส้นขนมจีน	กก.	๒๘
๓๘	เส้นเชียงฮ้อย	กก.	๒๘
๓๙	แผ่นเกี้ยว (บรรจุ ๑๐๐ แผ่น/ห่อ)	ห่อ	๓๗
๔๐	เกี๊ยมอี	กก.	๔๗
๔๑	วุ้นเส้น (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๓๓
	ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดชา ลิกซีลิก มีเครื่องหมาย อย.		
๔๒	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๒๕
๔๓	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุงละ ๑ กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ ขึ้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๒๕
๔๔	น้ำตาลปีบอย่างดี บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่ เหม็นสาบ)	กก.	๒๘

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๔๕	แป้งมันสำปะหลัง บรรจุ ถุงละ ๔๘๐ กรัม ตราปลามังกร	ถุง	๘
๔๖	เกลือปรงทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๕
๔๗	เกลือป่น ตราหรีโพธิ์ บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๑๕๐
๔๘	พริกไทยเม็ดอย่างดี ตราไร้ทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๖
๔๙	พริกไทยป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๖
๕๐	พริกชี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยະปน)	กก.	๑
๕๑	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยະปน)	กก.	๑
๕๒	พริกชี้หนูป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๕๓	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีรา)	กก.	๒๘
๕๔	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แกะกลีบ)	กก.	๓๗
๕๕	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	กก.	๓๗
๕๖	หัวหอมใหญ่ (ขนาด ๗-๘ กก./หัว)	กก.	๔๕
๕๗	ถั่วลิสงดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	กก.	๒
๕๘	ถั่วลิสงป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๕๙	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๒๕
๖๐	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑๓
๖๑	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๕
๖๒	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๑
๖๓	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๘
๖๔	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๘
๖๕	สาकुเม็ดเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปลามังกร, ตราปลาไทย๕ดาว บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑๓
๖๖	โป๊ยกั๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๖๗	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๖๘	เครื่องพะโล้ ตราเปิดคู่ บรรจุกล่องละ ๔๕๐ กรัม	กล่อง	๒
๖๙	เครื่องหมตุ๋น ขนาด ๖๐ กรัม	ถุง	๒๘

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๗๐	ผงกะหรี่ ตรารีนไขว่ นน. ๑๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๒
๗๑	หัวไชโป้ว (หั่นฝอย)	กก.	๒๘
๗๒	หัวไชโป้ว (ทั้งหัว)	กก.	๑๘
๗๓	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	กก.	๓๗
๗๔	เกี่ยมฉ่าย	กก.	๒๘
๗๕	ตั้งเฝ้อย่างดี ตราลูกท้อคู่,ตราพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๓๓
๗๖	บ๊วยดอง ตรามะลิจินต์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ขวด	๒
๗๗	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	๕
๗๘	ผงรสดี (รสหมู,รสไก่)บรรจุซองละ ๘๕๐ กรัม	ซอง	๓๐
๗๙	ผงหมูแดง ตราลิโป้ น้ำหนักสุทธิ ๕๐ กรัม/ซอง	ซอง	๕
๘๐	ดอกไม้จีน	กก.	๑
๘๑	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แฉก)	กก.	๒
๘๒	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง Ø ๒-๓ ซม.)	กก.	๔
๘๓	เก๋ากี้	กก.	๑
๘๔	ปลาแมคเคอเรลดินในซอสมะเขือเทศ ตราริซ่า,สามแม่ครัว แบบฟาดัง เป็นของใหม่ น้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๕๘
๘๕	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ ๖๐๐ มล. (ตราภูเขาทอง, ตราร่วง เชียง)	ขวด	๕๒
๘๖	ซีอิ๊วขาว สูตร๑ ตราดึกสมบูรณ์ บรรจุขวดละ ๗๐๐ ซีซี.	ขวด	๕๓
๘๗	ซีอิ๊วดำ สูตร๕ ตรายักษ์ห่อหุ้ม บรรจุขวดละ ๕๔๐ กรัม	ขวด	๑๕
๘๘	เต้าเจี้ยว สูตร ๑ ตราดึกสมบูรณ์ บรรจุขวดละ ๘๐๐ ซีซี.	ขวด	๒๕
๘๙	น้ำมันหอย ตราร่วงเชียง บรรจุแกลลอนละ ๔,๓๐๐ ซีซี.	แกลลอน	๑๔
๙๐	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% อสร. บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี	ขวด	๒๘
๙๑	ซอสมะเขือเทศ ตราริซ่า บรรจุขวดละ ๖๐๐ กรัม	ขวด	๒๘
๙๒	ซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตรากะลวย บรรจุขวดละ ๕๗๐ กรัม	ขวด	๒๘
๙๓	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ ๑๐๐% บรรจุ ๔,๕๐๐ ซีซี/แกลลอน	แกลลอน	๒๔
๙๔	น้ำมันถั่วเหลือง ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม	ขวด	๕๗
๙๕	น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม	ขวด	๕๗

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

[illegible]

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	ประเภทผลไม้สด คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สารฟอร์มาลีน		
๑	กล้วยไข่สุก ขนาดหัวละ ๑๖-๑๘ ผล (ขนาดผล ยาว ๖-๘ ซม. Ø ๒-๒.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๘-๑๐ ซม.)	หัว	๑๕
๒	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหัวละ ๑๒-๑๕ ผล (ขนาดผล ยาว ๘-๑๐ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	หัว	๒๘
๓	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว ๑๒-๑๕ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	ผล	๑๒๐
๔	ขนุน (แกะเนื้อ)	กก.	๕
๕	แคนตาลูป (สุก, มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ ๑.๕-๒ กก.)	กก.	๔๕
๖	เงาะ (โรงเรียน)	กก.	๓๓
๗	ชมพูพันธุ์ (สีแดง) ขนาด ๘-๙ ผล/กก.	กก.	๓๘
๘	แตงโม (นน.ผลละ ๒-๒.๕ กก.)	กก.	๘๐
๙	ทุเรียนชะนี (สุกก่ำลึงดี)	กก.	๒๗
๑๐	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๒๗
๑๑	พุทราแอปเปิ้ล	กก.	๒๗
๑๒	มะม่วงเขียวเสวย (ดิบ, ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๑๘
๑๓	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ ๑-๒ กก.)	กก.	๗๕
๑๔	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ ๒-๓ ซม.)	กก.	๓๗
๑๕	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	๑๘
๑๖	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/กก.)	กก.	๕๕
๑๗	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/กก.)	กก.	๕๕
๑๘	ส้มเขียว (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๕๖
๑๙	สาลี่ (ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๔๗
๒๐	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุกออก แล้ว, น้ำหนักผลละ ๒ กก.)	กก.	๓๐
	ประเภทขนมหวาน เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา		

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ
หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก, ไส้ถั่วแดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๒๙๐
๒๒	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทิงกระดาศ, ๑ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๒๔๐
๒๓	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ผลไม้รวม)	ชิ้น	๒๔๐
๒๔	ชีฟพอนรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ช็อคโกแลต)	ชิ้น	๒๖๐
๒๕	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด, ไส้กรอก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๒๕๐
๒๖	โดนัท (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๓๔๒
๒๗	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก, ใส่กระทิงกระดาศ, ๑ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๓๗๐
๒๘	ถั้วเขียวกววนอัดพิมพ์ (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๓๗๐
๒๙	เผือกกววนอัดพิมพ์ (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๓๗๐
๓๐	ถั้วแปบ (เนื้อแป้งบาง, ยัดไส้ถั้วเขียวหนึ่ง, แป้ง ด้านนอกคลุกถั้วเขียวหนึ่ง, ขนาด ๘x๔ ซม.)	ชิ้น	๓๗๐
๓๑	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (๑ มัดประกอบด้วย ๒ กลีบ ประกบกกัน, ขนาดกลีบข้างละ ๘-๑๐x๔-๕ ซม.)	มัด	๑๑๐
๓๒	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ (หน้าสังขยา, หน้าปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	๒๓๐
๓๓	ขนมตาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๒๓๐
๓๔	ขนมใส่ไส้	ชิ้น	๒๓๐
๓๕	ขนมฟักทอง (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๒๓๑
๓๖	ขนมกล้วย	ชิ้น	๒๓๐
๓๗	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	๒๓๐
๓๘	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๔๔๐
๓๙	ขนมชั้น	ชิ้น	๑๕๐
๔๐	ตะโก้เผือก (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๒๒๐
๔๑	ตะโก้แห้ว (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๒๐๐
๔๒	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ, ไส้ครีม, ไส้ถั่วดำ, ไส้ถั้วเขียว)	ชิ้น	๑๘๐
๔๓	เนากัวย	กก.	๘
๔๔	ข้าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	๘
๔๕	รวมมิตร	กก.	๑๓
๔๖	ลอดช่องไทย	กก.	๑๓
๔๗	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	๘

หมวด ง. ประเพณีผลไม้และของหวาน

[illegible]

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	<u>สัตว์บกและสัตว์ปีก</u> เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มี พยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็น สัตว์ที่ฆ่าโดยการควาธรรมชาติดตามชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย		
	<u>ประเภทเนื้อหมู</u>		
๑	หมูเนื้อแดงสด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	๙๒
๒	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๘๓
๓	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ)	ก๊อน	๑๖๕
๔	ซีโครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด ๓ นิ้ว x ๒ นิ้ว)	กก.	๙
๕	ตับหมู	กก.	๓
๖	ลูกชิ้นหมู (๒-๒.๕ ซม. ตราเอราวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ ๑/๒ กก.)	กก.	๙
๗	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๙
๘	แฮมหมู ตรา ดอนเมือง เปียวกำลังดี เนื้อแน่น กัดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	๕
๙	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๕
๑๐	หมูยออย่างดี ตราปิงหึ่งเชียง ๒๙๐ กรัม	อัน	๒๘
๑๑	หมูแดง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูแดงอย่างดี) ๕๐๐ กรัม/ถุง	กก.	๓๗
	<u>ประเภทสัตว์ปีก</u>		
๑๒	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	๗๓
๑๓	เนื้อไก่บด	กก.	๗๓
๑๔	น่องไก่ (ขนาด ๘-๙ น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	๑๘
๑๕	สะโพกไก่ (ขนาด ๖-๗ ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	๑๘
๑๖	โครงไก่	กก.	๔๖
๑๗	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด ๒๒ ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	๕๕
๑๘	ลูกชิ้นไก่ (๒.๕ ซม.)	กก.	๑๘
๑๙	ไส้กรอกไก่ (ขนาด Ø ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๑๔

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ลำไส้สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่น เหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ซังรวมน้ำ ไม่ปนเปื้อน สาร ฟอร์มาลิน, สารฟอกขาว, สารบอร์แรก		
๒๐	ปลาตูกหันเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว ๐ ส่วนที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า ๒ ซม.	กก.	๔๖
๒๑	ปลากะพงขาว (ทั้งตัว ๐.๗-๑ กก./ตัว)	กก.	๖๔
๒๒	ปลาช่อน (ทั้งตัว ไม่เอาหัว ๐.๗ - ๑ กก./ตัว)	กก.	๖๔
๒๓	ปลาทุ้ม (ยาว ๑๔ ซม. กว้าง ๔.๕ ซม.)	ตัว	๙๒
๒๔	ปลาทุ้ม (แกะเนื้อ)	กก.	๓๗
๒๕	ปลาทุ้มแช่แข็ง (๑๕ ตัว/กก.)	กก.	๕๕
๒๖	ปลาหีบหิม (ขนาด ๑ ตัว/กก.)	กก.	๗๓
๒๗	ปลาหมึกกล้วยสด (๖-๘ ตัว/กก.)	กก.	๔
๒๘	กุ้งสด (ขนาด ๖๐-๖๕ ตัว/กก.)	กก.	๘๒
๒๙	หอยแมลงภู่มะนาว ตัวใหญ่	กก.	๓๖
๓๐	ปลาทอดมัน	กก.	๓๖
๓๑	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	๑๘
๓๒	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (๒๕ ซม.) ๕๐๐ กรัม/ถุง โทร. ๐๓๔-๘๖๔-๑๘๔	กก.	๙
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บูบ ไม่แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผง พลาสติก		
๓๓	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๒๘
๓๔	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๒,๕๘๐
๓๕	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑๓๘
๓๖	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	๓๒
	รวมทั้งหมด		

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่เสียและเน่าออก ไม่มีหนอน หรือ แมลงไข สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน สารฟอก ขาว ยาฆ่าแมลง		
๑	ผักกวางตุ้ง	กก.	๔๖
๒	ขึ้นฉ่าย	กก.	๒๘
๓	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	๓๖
๔	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	๑๘
๕	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	๕
๖	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๖
๗	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๑๘
๘	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๒๗
๙	ใบกระเพรา	กก.	๙
๑๐	ใบแมงลัก	กก.	๙
๑๑	ใบโหระพา	กก.	๙
๑๒	ใบกุยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๙
๑๓	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	๒๗
๑๔	ใบมะกรูด	กก.	๓
๑๕	ผักกาดขาว	กก.	๗๓
๑๖	ผักกาดหอม (ไซล์ย)	กก.	๑๘
๑๗	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	๒๗
๑๘	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	๑๔
๑๙	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	๙
๒๐	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด ๑๕ นิ้ว)	กก.	๕๕
๒๑	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด ๒๐ นิ้ว)	กก.	๕๕
๒๒	ตำลึง	กก.	๙
๒๓	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	๗๓
๒๔	กะหล่ำปลี (ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๗๓
๒๕	ข้าวโพดอ่อน	กก.	๒๓

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๖	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด ๓-๔ ฟัก/กก.)	กก.	๙
๒๗	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	๒๘
๒๘	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๑๖ ผล/กก.)	กก.	๔๕
๒๙	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๔-๕ ผล/กก.)	กก.	๔๕
๓๐	แตงโมอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๔๕
๓๑	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๔๕
๓๒	ถั่วแขก	กก.	๓๒
๓๓	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	๒๘
๓๔	ถั่วฝักยาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	๔๑
๓๕	ถั่วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	๒๘
๓๖	ถั่วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	๓๗
๓๗	บร็อคโคลี่ (เฉพาะดอก,ไม่มีใบ)	กก.	๖๔
๓๘	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	๖๔
๓๙	พริกขี้หนูสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๕
๔๐	พริกขี้พ้าสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	๕
๔๑	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	๔
๔๒	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	๑๘
๔๓	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	๔
๔๔	ฟักทองแก่ (ขนาด ๒.๕-๓ กก./ผล)	กก.	๗๓
๔๕	ฟักแก่ (ขนาด ๑.๕-๒ กก./ผล)	กก.	๗๓
๔๖	มะกรูด	ผล	๑๘
๔๗	มะเขือเทศสีดา (ขนาด ๔๐-๔๕ ผล/กก.)	กก.	๓๗
๔๘	มะเขือเทศผลโต (สีแดง, ผิวไม่แตก ข้าง, ขนาด ๑๐-๑๑ ผล/กก.)	กก.	๓๗
๔๙	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด ๒๕-๒๗ ผล/กก.)	กก.	๔๖
๕๐	มะเขือพวงสด (เด็ดหัวออกแล้ว)	กก.	๒๓
๕๑	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๖๔
๕๒	มะนาว (□ ๑.๕นิ้ว/ผล)	ผล	๑๕๖
๕๓	มะพร้าวขูด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก	๔๒

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๕๔	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	๒๘
๕๕	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๕๕
๕๖	มะละกอดิบ (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๕๕
๕๗	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแกง	กก.	๔๖
๕๘	กระชาย (ปั่น)	กก.	๗
๕๙	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	๗
๖๐	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๑	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๒	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๗
๖๓	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๕
๖๔	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	๑๔
๖๕	แคระอท (ผลตรง,ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๓๗
๖๖	หน่อไม้ฝรั่ง (ต้นอวบ,ตรง,ไม่แก่)	กก.	๔๖
๖๗	หัวปลีสด (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๓๗
๖๘	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	๑๔
๖๙	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด ๔ หัว/กก.)	กก.	๒๘
๗๐	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๕๕
๗๑	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	๒๘
๗๒	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	๒๘
๗๓	หัวผักกาดขาวสด (หัวไชเท้า) (ผลตรง,เนื้อในอ่อน,ไม่มีเสี้ยน,ลักษณะเป็นหัวเดียว, ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๘๔
๗๔	หัวเผือก (ดิบ, ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๑๔
๗๕	เห็ดเข็มทอง (ไม่แช่,ก้านดอกไม่หัก)	กก.	๒๘
๗๖	เห็ดฟาง (ดอกตูมขนาดกลาง)	กก.	๕๕
๗๗	เห็ดหูหนูสด (ไม่มีเมือก)	กก.	๒๓

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	<u>ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสาร ฟอกขาว กรดซาลิไซลิก (สารกันรา)		
๑	ปลาตุ๋นเค็ม	กก.	๒๖
๒	ปลาทุกงัดเค็มตัวใหญ่ (ขนาด ๘ - ๙ ตัว/กก.)	กก.	๓
๓	ปลาสดเค็ม (ขนาด ๑๕ - ๑๖ ตัว/กก.)	กก.	๔๖
๔	ปลาอินทรีเค็ม (หั่นชิ้น)	ชิ้น	๑๘
๕	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก)	กก.	๑๔
๖	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก) ตราเจ๊เล็ก น้ำหนัก ๑ กก./ถุง	กก.	๒๓
๗	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	๒
๘	กะป๋องอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	๘
	<u>ประเภตน้้าพริก</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา		
๙	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	๘
๑๐	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	๘
๑๑	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	๘
๑๒	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	๘
๑๓	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	๔
๑๔	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	๔
๑๕	น้ำพริกเผา	กก.	๔
๑๖	น้ำพริกแกงแพนง	กก.	๘
	<u>ประเภทเต้าหู้</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก		
๑๗	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒-๓ ซม.)	แผ่น	๒๑๐
๑๘	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ ๔๕-๕๐ ลูก/พวง	พวง	๕๕
๑๙	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๑๘
๒๐	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตรานางพยาบาล)	หลอด	๑๓๘
๒๑	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร	หลอด	๑๓๘
๒๒	ฟองเต้าหู้	กก.	๑

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	<u>ประเภทเส้น</u>		
๒๓	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๕๕
๒๔	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๔๖
๒๕	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	๔๖
๒๖	เส้นก๋วยจั๊บน้ำ	กก.	๔๖
๒๗	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๔๖
๒๘	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๓๗
๒๙	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด ๑/๒ กก./ถุง)	กก.	๔๖
๓๐	เส้นเซี่ยงไฮ้	กก.	๓๗
๓๑	แผ่นปอเปี๊ยะ	กก.	๙
๓๒	แผ่นเกี๊ยว (บรรจุ ๑๐๐ แผ่น/ห่อ)	ห่อ	๖๔
๓๓	เกี๊ยมอี	กก.	๔๖
๓๔	วุ้นเส้นถั่วเขียวอย่างดี (แห้ง) (ตราเกษตร หรือ ตราต้นสน ขนาด ๘๐ กรัม/ห่อ)	ห่อ	๔๖
๓๕	มักกะโรนีแบบข้องอ (ตราเบสฟุตส์ น้ำหนัก สุทธิ ๔๕๐ กรัม/ห่อ)	ห่อ	๑๔
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม</u>		
	เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มึน ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดชา ลิกซิลิก มีเครื่องหมาย อย.		
๓๖	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๓๒
๓๗	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุงละ ๑ กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ ขึ้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๓๒
๓๘	น้ำตาลปีบอย่างดี บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่ เหม็นสาบ)	กก.	๓๒
๓๙	แป้งชูปทอดอาหารโกกิ บรรจุถุงละ ๑๕๐ กรัม	ถุง	๑๓
๔๐	แป้งข้าวโพดโมโนลิซ่า ตราคอนอร์ (น้ำหนัก ๗๐๐ กรัม/กล่อง)	กล่อง	๑๑
๔๑	เกร็ดขนมปังป่น ตราเบสฟุตส์ บรรจุถุงละ ๒๕๐ กรัม	ถุง	๑๑
๔๒	เกลือปรงทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๕
๔๓	พริกไทยเม็ด ตราไรทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๙
๔๔	พริกไทยป่น ตราไรทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๙

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวนหน่วย นับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๔๕	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยະปน)	กก.	๒
๔๖	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยະปน)	กก.	๒
๔๗	พริกขี้หนูป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุ ถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๔๘	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่มีรา)	กก.	๑๘
๔๙	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แกะกลีบ)	กก.	๓๒
๕๐	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	กก.	๒๗
๕๑	หัวหอมใหญ่ (ขนาด ๗-๘ กก./หัว)	กก.	๓๖
๕๒	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ (เป็นของใหม่ ไม่มีรา)	กก.	๑
๕๓	ถั่วลิสงดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	กก.	๑
๕๔	ถั่วลิสงป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔
๕๕	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๒๒
๕๖	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑๘
๕๗	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุ ถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๕
๕๘	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๑
๕๙	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๑๘
๖๐	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๙
๖๑	สาकुเม็ดเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปلامังกร, ตราปลาไทย๕ดาว บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	กก.	๒๗
๖๒	เครื่องพะโล้ ตราเปิดคู่ บรรจุกล่องละ ๔๕๐ กรัม	กล่อง	๒
๖๓	โป๊ยกั๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๖๔	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒
๖๕	เครื่องหมตุ่น ขนาด ๖๐ กรัม	ถุง	๒๗
๖๖	ผงกะหรี่ ตราปิ่นไขว้ นน. ๑๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๒
๖๗	หัวไชโป้ว (หั่นฝอย)	กก.	๒๗
๖๘	หัวไชโป้ว (ทั้งหัว)	กก.	๑๘
๖๙	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	กก.	๓๒

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๗๐	เกี่ยมฉ่าย	กก.	๒๓
๗๑	ตั้งโน้อย่างดี ตราลูกท้อคู่,ตราพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๑๘
๗๒	บ๊วยดอง ตราแม่จันท์ บรรจุ ๙๐๐ กรัม	ขวด	๒
๗๓	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	๕
๗๔	ผงรสดี (รสหมู,รสไก่)บรรจุซองละ ๘๕๐ กรัม	ซอง	๑๘
๗๕	ผงหมูแดง ตราลอโบ้ น้ำหนักสุทธิ ๕๐ กรัม/ซอง	ซอง	๕
๗๖	ดอกไม้จีน	กก.	๑
๗๗	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แฉก)	กก.	๒
๗๘	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง Ø ๒-๓ ซม.)	กก.	๕
๗๙	เก๋ากี้	กก.	๒
๘๐	ปลาแมคคอเรลในซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า,สามแม่ครัว แบบฝาตั้ง เป็น ของใหม่ น้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๔๕
๘๑	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ ๖๐๐ มล. (ตราภูเขาทอง, ตราร่วง เขียง)	ขวด	๓๖
๘๒	ซีอิ๊วขาว สูตร๑ ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ ๗๐๐ ซีซี.	ขวด	๓๖
๘๓	ซีอิ๊วดำ สูตร๕ ตราหยันหว่าหยุ่น บรรจุขวดละ ๙๔๐ กรัม	ขวด	๕
๘๔	คีโคเมนซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น บรรจุ ๑ ลิตร	ขวด	๘
๘๕	น้ำจิ้มไก่ ฉั่วฮะเส็ง บรรจุ ๘๕๐ ซีซี	ขวด	๘
๘๖	น้ำจิ้มบ๊วยหวานกอ ฉั่วฮะเส็ง บรรจุขวดละ ๙๐๐ ซีซี	ขวด	๕
๘๗	เต้าเจี้ยว สูตร ๑ ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ ๘๐๐ ซีซี.	ขวด	๒๓
๘๘	น้ำมันหอย ตราร่วงเขียง บรรจุแกลลอนละ ๔,๓๐๐ ซีซี.	แกลลอน	๑๗
๘๙	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% อสร. บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี	ขวด	๒๒
๙๐	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า บรรจุขวดละ ๖๐๐ กรัม	ขวด	๑๘
๙๑	ซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตราเกาะลอย บรรจุขวดละ ๕๗๐ กรัม	ขวด	๑๘
๙๒	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ ๑๐๐% บรรจุ ๔,๕๐๐ ซีซี	แกลลอน	๓๒
๙๓	น้ำมันถั่วเหลือง ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม	ขวด	๕๕
๙๔	น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม	ขวด	๕๕

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

[illegible]

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
	ประเภทผลไม้สด คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สาร ฟอร์มาลีน		
๑	กล้วยไข่สุก ขนาดหัวละ ๑๖-๑๘ ผล (ขนาดผล ยาว ๖-๘ ซม. Ø ๒-๒.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๘-๑๐ ซม.)	หวี	๒๓
๒	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหัวละ ๑๒-๑๕ ผล (ขนาดผล ยาว ๘-๑๐ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	หวี	๓๒
๓	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว ๑๒-๑๕ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	ผล	๗๓
๔	แก้วมังกรสีขาว (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๕๕
๕	ขนุน (แกะเนื้อ)	กก.	๗
๖	แคนตาลูป (สุก, มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ ๑.๕-๒ กก.)	กก.	๕๕
๗	ชมพูพันธุ์ทิพย์ (สีแดง) ขนาด ๘-๙ ผล/กก.	กก.	๕๕
๘	แตงโม (นน.ผลละ ๒-๒.๕ กก.)	กก.	๑๓๗
๙	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๒๗
๑๐	พุทราแอปเปิ้ล	กก.	๓๖
๑๑	มะม่วงน้ำดอกไม้ (สุก, ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๒๓
๑๒	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ ๑-๒ กก.)	กก.	๗๓
๑๓	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ ๒-๓ ซม.)	กก.	๗๓
๑๔	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	๑๘
๑๕	ลิ้นจี่จักรพรรดิ	กก.	๑๘
๑๖	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/กก.)	กก.	๗๓
๑๗	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/กก.)	กก.	๗๓
๑๘	ส้มเซ้ง (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๖๔
๑๙	ส้มจีน (ส้มแมนดาริน)	กก.	๗๓
๒๐	ส้มโอ (ขาวแตงกวา, ขาวน้ำผึ้ง) นน.ผลละ ๒-๓ กก.	กก.	๖๔
๒๑	องุ่นเขียว (ผลโต, ไม่เปรี้ยว)	กก.	๔๕
๒๒	องุ่นดำ (ผลโต, ไม่เปรี้ยว)	กก.	๓๖

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๒๓	องุ่นแดงนอก	กก.	๓๖
๒๔	สาลี่ (ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๕๕
๒๕	แอปเปิ้ลกร่า (ขนาด ผลละ ๒.๕ นิ้ว หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๒๐-๒๑ ซม.)	ผล	๖๔
๒๖	แอปเปิ้ลฟูจิ (ขนาด ผลละ ๓.๕ นิ้ว) วัดขนาดโดยรอบผล ๒๔-๒๖ ซม.)	ผล	๖๔
๒๗	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุกออก แล้ว, น้ำหนักผลละ ๒ กก.)	กก.	๒๒
	ประเภทขนมหวาน เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา		
๒๘	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก, ไส้ถั่วแดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๗๓
๒๙	แซนวิชขนมปังโฮลวีตไส้ต่างๆ (ไส้ทูน่า, ไส้แฮม, ไส้กรอก) ลักษณะเป็นขนมปังแผ่นสามเหลี่ยมประกบกัน ๔ ชิ้น	ชิ้น	๖๔
๓๐	แซนวิชขนมปังขาวไส้ต่างๆ (ไส้ทูน่า, ไส้แฮม, ไส้กรอก) ลักษณะเป็นขนมปังแผ่นสามเหลี่ยมประกบกัน ๔ ชิ้น	ชิ้น	๔๖
๓๑	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทงกระดาษ, Ø ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๔๖
๓๒	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ผลไม้รวม)	ชิ้น	๕๕
๓๓	ชีฟพ่อนรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ช็อคโกแลต)	ชิ้น	๕๕
๓๔	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด, ไส้กรอก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๓๖
๓๕	บราวนี่เค้ก	ชิ้น	๒๗
๓๖	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก, ใส่กระทงกระดาษ, Ø ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๔๖
๓๗	ถั่วเขียวกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑๘๓
๓๘	เผือกกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑๘๓
๓๙	ถั่วแปบ (เนื้อแบ่งบาง, ยัดไส้ถั่วเขียวนึ่ง, แบ่ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวนึ่ง, ขนาด ๘x๔ ซม.)	ชิ้น	๑๘๓
๔๐	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (๑ มัดประกอบด้วย ๒ กลีบ ประกบกัน, ขนาดกลีบข้างละ ๘-๑๐x๔-๕ ซม.)	มัด	๕๕
๔๑	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ (หน้าสังขยา, หน้าปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	๗๓
๔๒	ขนมตาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๗๓
๔๓	ขนมใส่ไส้	ชิ้น	๗๓

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ
หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	จำนวน หน่วยนับ	จำนวนของที่ ต้องการ ภายใน ๑๑ เดือน
๔๔	ขนมฟักทอง (ขนาด ๐ ขึ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ขึ้น	๗๓
๔๕	ขนมกล้วย	ขึ้น	๗๓
๔๖	ขนมเปียกปูน	ขึ้น	๗๓
๔๗	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด ๐ ขึ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ขึ้น	๗๓
๔๘	ขนมชั้น	ขึ้น	๕๕
๔๙	ตะโก้เผือก (ขนาดขึ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ขึ้น	๕๕
๕๐	ตะโก้แก้ว (ขนาดขึ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ขึ้น	๗๓
๕๑	ชาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ,ไส้ครีม,ไส้ถั่วดำ,ไส้ถั่วเขียว)	ขึ้น	๒๓๐
๕๒	ขนมจีบหมู (แช่แข็ง)	ขึ้น	๓๔๘
๕๓	เนากีว	กก.	๙
๕๔	ซ่าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	๑๘
๕๕	ลอดช่องไทย	กก.	๑๘
๕๖	ถั่วเขียวกระเทาะเปลือก (นึ่งสุก)	กก.	๕
๕๗	ถั่วดำ (ต้มสุก)	กก.	๕
๕๘	ถั่วแดงหลวง (ต้มสุก)	กก.	๑๔
๕๙	สาकुเม็ดใหญ่ (ต้มสุก)	กก.	๑๔
๖๐	แก้ว (ปอกเปลือก, ต้มสุก)	กก.	๕
๖๑	ฟักทองเชื่อม	กก.	๓
๖๒	มันเทศเชื่อม	กก.	๓
๖๓	ลูกชิดเชื่อม	กก.	๓
๖๔	หัวเผือกต้มสุก	กก.	๘
๖๕	มะพร้าวอ่อน	ผล	๑๐