

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐ ๒๕๘๓ ๘๔๒๖

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ nob๖๖

วันที่ 6๓ กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความเห็นชอบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ สำหรับการประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ด้วย สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรีมีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๒. ข้อเท็จจริง

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรีได้จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะสำหรับโครงการประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตามเอกสารแนบ

๓. ข้อพิจารณา

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี พิจารณาแล้วเห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร สำหรับการประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดลงนามอนุมัติตามข้อ ๓ และโปรดลงนามในรายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะสำหรับการประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

(นายยุทธศักดิ์ แสงพันธ์)
หัวหน้าเจ้าหน้าที่

- อนุมัติ/อนุญาตตามแผน
- ปฏิบัติตามระเบียบ
อย่างเคร่งครัด



นางสาวจิริษา เข็มศรี

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

23 ก.ย. 2569

นางสาวปิยา ทนสมบัติ
นักกายภาพบำบัดชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

23 ก.ย. 2569

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชนาดี (ชย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร ๐๒๕๘๖๖๐๐๔
ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๓๐๖๐ วันที่ ๖๓ กันยายน ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและร่างเอกสารประกวดราคา
ซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๑๘๓/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๙ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ พร้อมร่างเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์พร้อมประกาศเผยแพร่และรับฟังความคิดเห็นการประชาสัมพันธ์ นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ พิจารณาแล้วเห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐ ตามหนังสือสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านนนทภูมิ จังหวัดนนทบุรี ที่ พม ๐๗๐๗.๑๔/๑๙๕๕ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๙ เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) จำนวน ๓๐๘ รายการ เป็นคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้รับการสงเคราะห์จะได้รับ ๓ มื้อ/วัน ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ตามหนังสือสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านนนทภูมิ จังหวัดนนทบุรี ที่ พม ๐๗๐๗.๑๔/๑๙๕๕ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๙

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

- อนุมัติ/อนุญาตตามแผน
- ปฏิบัติตามระเบียบ
อย่างเคร่งครัด



(นางสาวจิรัชยา เข็มศรี)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๒๓ ก.ย. ๒๕๖๘

ลงชื่อ

(นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ

(นางสาวฐาปณี พุ่มโสภะ)

พนักงานพัสดุ ส๔

ลงชื่อ

(นางสาวนันทยา เมฆอุดม)

นักสังคมสงเคราะห์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนม จังหวัดนครพนม ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐ ๒๕๔๓๓๓๓๓๓๓

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๔/ ๑๕๕๕

วันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๓๑๔/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ได้คัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารจำนวน ๓๐๘ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้ให้บริการ (คนพิการ) ที่ต้องได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรขออนุมัติให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อให้ผู้สืบทอดไปดำเนินการสืบราคาต่อไป

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงนาม (นางสาวภัทรานันท์ หินทอง)
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ลงนาม (นางสาวจุฬาลักษณ์ ภัคดิษฐ์)
เจ้าพนักงานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน

ลงนาม (นายวิทยา จันทร์หนองหว้า)
ครูฝึกอาชีพสงเคราะห์ชั้น ๓

ลงนาม (นางสาวฐาปณี ห่มโสภ)
พนักงานพัสดุ ส๔

อนุมัติ
ดำเนินการตามระเบียบที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด

ลงนาม (นางกุลธิดา บุญยประสพ)
เจ้าพนักงานพัสดุ

ลงนาม (นางสุรัชดา มหิมา)
เจ้าพนักงานพัฒนาสังคม

(นางบุญสิตา กันฟู)
ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการ
บ้านนันทภูมิ จังหวัดนครพนม
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนา
คุณภาพชีวิตคนพิการ

ลงนาม (นางสาวรุจิพัชร ประดิษฐ์ศิลป์)
เจ้าพนักงานธุรการ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
1. ประเภทเนื้อสัตว์				
	ก.เนื้อหมู			
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
2	หมูสันนอก	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
3	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนากว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หนังสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
4	เนื้อหมูปด	กก.	เป็นหมูปดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
5	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
6	ซี่โครงหมู	กก.	เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

(นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง)

นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทองนางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทองนางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
7	กระดุกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	ซีโครงกระดุกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว	
8	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยไม่ชำแหละเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น	
9	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยاب ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
10	ปอดหมู	กก.	เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยاب ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
11	ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	หนังหมูต้มหั่นฝอย	กก.	หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
13	หนังหมูพองแช่น้ำ	กก.	หนังหมูแล้ ไม่ติดมัน ขูดขนเรียบร้อย ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
14	เลือดหมู	กก.	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
15	หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนังต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม	
16	หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นไหม้ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี	
	ข.เนื้อวัว			
17	เนื้อวัว-เนื้อแดง	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีแดงสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

(นางสาวกัทธาธิษฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หินทอง

เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หินทอง
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
 ๒๕๖๕

นางกุลธรัดลบุญประสพ
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
 ๒๕๖๕

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หินทอง
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
 ๒๕๖๕

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หินทอง
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
 ๒๕๖๕

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
18	เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์ปีก			
19	ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)	กก.	มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ถอนขนและชำแหละเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
20	เนื้อสันในไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะเป็นเส้นยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
21	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

นางสาวกัทธราณี ชื่นทอง
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางกุลธาดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางกุลธาดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางกุลธาดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

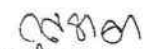
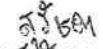
นางกุลธาดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

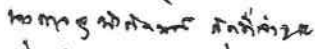
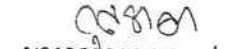
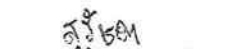
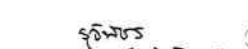
(นางสาวกัทธราณี ชื่นทอง)
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

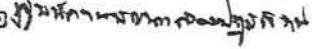
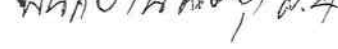
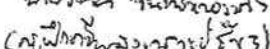
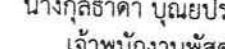
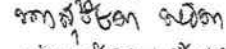
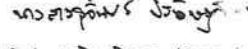
รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
22	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
23	มันไก่	กก.	เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
24	ปีกไก่	กก.	มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
25	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
26	น่องไก่ขนาดใหญ่	กก.	มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา ตัดออกตรงส่วนเข่าและส่วนตีน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
27	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
28	ตีนไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยขี้หรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

 (นางสาวกัทธราณิชฐ์ หินทอง)      

(นางสาวกัทธราณิชฐ์ หินทอง)      

(นางสาวกัทธราณิชฐ์ หินทอง)      

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
29	ดินไถ่ถอดกระดุกต้มสุก	กก.	มีลักษณะเป็นดินที่ใหญ่ เลอะกระดุก ต้มสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยข้าหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
30	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือเลอะ ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยข้าหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
31	เลือดไก่	ก๊อน	มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
32	เครื่องในไก่ทั้งชุด	กก.	มีลักษณะเป็นเครื่องในไก่สด ไม่มีมันติด ฝาและลอกเอาพังผืด หรือเนื้อเยื่อด้านในออก เป็นเครื่องในที่สมบูรณ์ ไม่มีไส้ติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยข้าหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
33	กระดุกซี่โครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดุกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
จ. สัตว์น้ำเค็ม				
34	ปลาหูสด	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่เลอะ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่แฉะฟอมาลิน	

(นางสาวกัญญาธิษฐาน หินทอง)
นางสาวกัญญาธิษฐาน หินทอง

รวม 16 รายการ
วันที่ 16/09/2564

นางสาวกัญญาธิษฐาน หินทอง
(กรรมาธิการ)

นางกุลธิดา บุญประสง
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางกุลธิดา บุญประสง
เจ้าพนักงานพัสดุ
นางสาวกัญญาธิษฐาน หินทอง
นางสาวกัญญาธิษฐาน หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
35	ปลาทุึ่งขนาดกลาง	เซ่ง	2 ตัว/เซ่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	
36	ปลากระพงขาว (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แซะแซ็ง ไม่แซะฟอร์มาลิน	
37	ปลาชามะ	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แซะแซ็ง ไม่แซะฟอร์มาลิน	
38	ปลาน้ำดอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แซะแซ็ง ไม่แซะฟอร์มาลิน	
39	ปลาดอลลี (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาสีขาว เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แซะแซ็ง ไม่แซะฟอร์มาลิน	

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
พ.ศ. ๒๕๖๖
พ.ศ. ๒๕๖๖ พ.ศ. ๒๕๖๖

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
พ.ศ. ๒๕๖๖
พ.ศ. ๒๕๖๖ พ.ศ. ๒๕๖๖

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
พ.ศ. ๒๕๖๖
พ.ศ. ๒๕๖๖ พ.ศ. ๒๕๖๖

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
พ.ศ. ๒๕๖๖
พ.ศ. ๒๕๖๖ พ.ศ. ๒๕๖๖

นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน
พ.ศ. ๒๕๖๖
พ.ศ. ๒๕๖๖ พ.ศ. ๒๕๖๖

(นางสาวกัญญาภรณ์ คัดค้าน)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	จ. สัตว์น้ำจืด			
40	ปลาทับทิม	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคลีบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคลีบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
42	ปลาสรวย (หั่นชิ้น)	กก.	ปลาสรวยเนื้อล้วนหั่นชิ้น ขนาดชิ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
43	ปลาตุก (หั่นชิ้น)	กก.	ปลาตุกน้ำจืด ไม่มีหัวปน ขนาดชิ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
44	ปลาช่อน (หั่นชิ้น)	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดชิ้น 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
45	เนื้อปลากลายชุด	กก.	เนื้อปลากลายล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
46	เนื้อปลาชุด	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	

นางสาวกัญญาพร ภาณุพงศ์
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

(นางสาวกัญญาพร ภาณุพงศ์)

พนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รวม 4
ผู้ตรวจ
พัสดุ 4

นางสาวกัญญาพร ภาณุพงศ์
(ผู้ตรวจพัสดุ)

นางสาวกัญญาพร ภาณุพงศ์
เจ้าหน้าที่พัสดุ

ผู้ตรวจ
พัสดุ 4

นางสาวกัญญาพร ภาณุพงศ์
เจ้าหน้าที่พัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	ฉ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก			
47	กุ้งขาวสดขนาดกลาง	กก.	25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
48	กุ้งขาวสดขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
49	หอยแมลงภู่มัดสุกแกะเปลือก	กก.	ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและไม่หลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป				
52	ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

(นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง)

ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ร.ร. 4
พ.ศ. 2570

นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
(ผู้จัดทำ)

นางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสาวภัทราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าพนักงานพัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
58	ลูกชิ้นปลาบวลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
59	ไก่จ้อ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
60	ทอดมันปลากราย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลากรายสด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
62	ปูอัดชนิดแท่ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย.	
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่หมดอายุ	

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง)

รวม 16 รายการ
พหุภัณฑ์ 56 ลิ. 4

นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ

นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ

นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ
นางกมลอำตา บุญประสพ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
64	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงๆ ละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่ค้ำงมานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน	
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
67	เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
68	เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
71	หมูยอ 500 กรัม/แท่ง	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะ มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานพัสดุ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานพัสดุ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานพัสดุ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานพัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
3. ประเภทไข่				
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
73	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
74	ไข่เป็ดเค็ม	ร้อยละ	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวแน่น	
75	ไข่นกกระทาต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่นกกระทา ต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	
76	ไข่ต้มสุก (แกะเปลือก)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ต้มสุก ปอกเปลือก ผิวเรียบเนียน สะอาด ไม่มีกลิ่น	
4. ประเภทผัก				
77	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นห่อ ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใสน้ำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ช้ำน้ำ	
78	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบเต่งตึง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวสีอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ช้ำน้ำ	
79	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	

นางสาวกัทธราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางสาวกัทธราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางสาวกัทธราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางสาวกัทธราธิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชีชำนาญงาน

(นางสาวกัทธราธิษฐ์ หินทอง)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
80	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
81	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่ากาบใบไม่ขำ	
82	กะหล่ำดอก	กก.	กะหล่ำดอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำดำ ไม่ขำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
83	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัด รากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือขำ	
84	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ขำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
85	ผักคื่นช่าย	กก.	เป็นต้นคื่นช่ายที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่ขำหัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
86	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
87	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวขำ	

(นางสาวภัทธนิษฐ์ หินทอง)
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

นางสาวภัทธนิษฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

นางสาวภัทธนิษฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

นางสาวภัทธนิษฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

นางสาวภัทธนิษฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
88	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
89	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
90	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
91	ดอกกุยฉ่าย	กก.	เป็นดอกกุยฉ่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
92	ใบกุยฉ่าย	กก.	เป็นใบกุยฉ่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
93	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีขี้และก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
94	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
95	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรุนน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ซ้ำ	
96	ใบกะเพรา	กก.	เป็นใบกะเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	

(นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง)
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง
นางสาวกัทรานิษฐ์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
97	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบไม่หยิกงอ ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ขำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
98	ใบสาระแหน่	กก.	เป็นใบสาระแหน่ที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักขำ ดำ หรือร่วง	
99	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกโตได้ขนาด ไม่มีหนอนไซ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขั้วสด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อนไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน	
100	มะเขือเปาะ	กก.	เป็นมะเขือเปาะ ريبเรียบ สมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด 20-30 ลูก/กก. ไม่มีขั้ว ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกไม่มีหนอนเจาะหรือเน่า	
101	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุก งาม ไม่เน่า ขำ	
102	มะเขือเทศผลเล็ก	กก.	เป็นมะเขือเทศสีดา ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
103	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นชิ้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ	
104	บร็อคเคอรี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
พ.ศ. ๒๕๖๕ พ.ศ. ๖๕

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
ครูฝึกด้านวิชาชีพ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
เจ้าพนักงานพัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
105	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ เติ่งตึง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเมล็ดเน่าปน ไม่เป็นรูลหนอนเจาะ	
106	ถั่วฝักยาว	กก.	เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	
107	ถั่วลันเตา	กก.	เป็นถั่วลันเตาอ่อน ผิวเกลี้ยง เติ่งตึง ไม่เหี่ยวยุบ ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูลหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย	
108	พริกขี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกขี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวเต่งตึง มีขั้วสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
109	พริกขี้หนูสด	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
110	พริกหวาน	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ เติ่งตึง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	
111	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว 10 ซม.ขึ้นไป	
112	พริกไทยอ่อนสด	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ	
113	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดขั้วยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.	

(นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง)
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชร์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

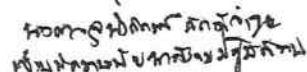
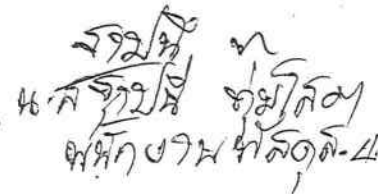
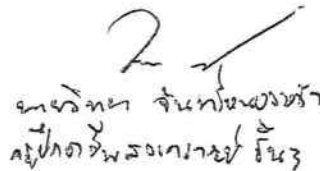
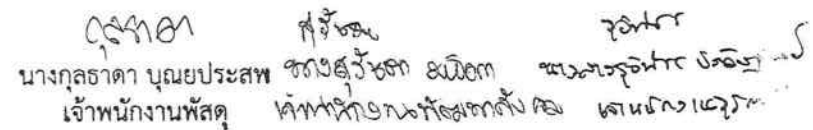
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
114	ข้าวโพดดิบ	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบ ฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว	
115	สับปะรดแกง	กก.	ผลสับปะรดสด เนื้อในเหลืองสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีก้าน ไม่มีจุด ไม่ช้ำไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	
116	สายบัว	กก.	เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	
117	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยช้ำ	
118	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอผลดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
119	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.	
120	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม	



(นางสาวกัทธานิษฐ์ หินทอง)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
121	ฟักเขียว	กก.	เป็นฟักเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่เน่า สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
122	ฟักทอง	กก.	เป็นผลฟักทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว	
123	แตงโมอ่อน	กก.	เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีขั้วติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูล่อนเาะ ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.	
124	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	
125	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว	
126	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
127	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

(นางสาวกัทธานิช หินทอง)

ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รองผู้อำนวยการ
สำนักบริหารงาน
การเงินและบัญชีรองผู้อำนวยการ
สำนักบริหารงาน
การเงินและบัญชี
นางสาวกัทธานิช หินทองนางสาวกัทธานิช หินทอง
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงานนางสาวกัทธานิช หินทอง
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงานนางสาวกัทธานิช หินทอง
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ภาพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
137	ชิงแก่	กก.	เป็นชิงสดแก่ ที่มีแรงที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	
138	ชิงสด (หั่นฝอย)	กก.	เป็นชิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของชิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นชิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นเป็นเส้น	
139	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	
140	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
141	มะกรูด ขนาดกลาง	ผล	เป็นลูกมะกรูดเนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้วัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
142	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ช้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
143	มันเทศ	กก.	เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีดิน หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	
144	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	
145	ชะอม	กก.	เป็นชะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
146	หน่อไม้ไผ่ตงต้ม	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม่เละหรือยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เต็มไปด้วยใย ไม่ใส่สี สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง) หน่อไม้ไผ่ตงต้ม

ร.ร. ๒๕๖๕
พ.ร.ก. ๒๕๖๕

๒๕๖๕
นางกุลธิดา บุญประเสริฐ
นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง

ภาพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
154	เต้าเจี้ยวดำ 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
155	เต้าเจี้ยวถั่วเหลือง	กก.	เม็ดถั่วสีน้ำตาลแดง น้ำก็มีสีน้ำตาลแดง กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
156	หัวผักกาดหวาน	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
157	ผักกาดฝอยหวาน (ไซโป้ว)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
158	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
159	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

นางสาวกัทธานิช หินทอง
หัวหน้างานด้านการเงินและบัญชีชำนาญงาน

(นางสาวกัทธานิช หินทอง)

หัวหน้างานด้านการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ร.ร. ๒๒/๒๕
๒๖.๖
๒๖/๖/๒๕๖๕
๒๖.๖/๒๕๖๕
๒๖.๖/๒๕๖๕

๒
นางสาวกัทธานิช หินทอง
หัวหน้างานด้านการเงินและบัญชี

๑๑๖๓๓
นางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

๑๑๖๓๓
นางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ
นางสาวกัทธานิช หินทอง
หัวหน้างานด้านการเงินและบัญชี

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
160	ไต่ปลา	กก.	ทำจากไต่ปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
161	ปลาร้า	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่าน กรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
162	ปูเค็ม	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นอับกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
163	มะนาวดอง	ผล	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
164	ซิงดอง	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
6. ประเภทอาหารแห้ง				
165	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
166	ปลาเกล็ดขาว	กก.	ใหม่ สะอาด แห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
167	ปลาหมึกแห้ง ขนาด กลาง	กก.	เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาป ไม่ขึ้นรา	
168	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
169	ปลาริวกิวหวาน (ของ แท้)	กก.	ของใหม่เนื้อใส แผ่นปลาค่อนข้างหนา เนื้อนุ่ม และไม่ขึ้นรา	
170	ปลาข้างเหลืองหวานโรยงา	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โรยงา และไม่ขึ้นรา	

(นางสาวกัทธานิช หินทอง)

นางสาวกัทธานิช หินทอง

นางสาวกัทธานิช หินทอง
วันที่ ๑๙ มิ.ย. ๖๖นางสาวกัทธานิช หินทอง
วันที่ ๑๙ มิ.ย. ๖๖นางสาวกัทธานิช หินทอง
วันที่ ๑๙ มิ.ย. ๖๖นางสาวกัทธานิช หินทอง
วันที่ ๑๙ มิ.ย. ๖๖

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
171,	กุนเชียงหมู	กก.	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติกุนเชียง	
172,	หมูหยอง	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	
173,	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
174,	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
175,	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
176,	ลำไยแห้ง	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
177,	ดอกกระเจียบแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
178,	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
7. ประเภทอาหารแปรรูป				
179,	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
180,	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
181,	เส้นบะหมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
182,	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา	

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
พนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง)

พนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

จรรยา 2/5/2568
นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
พนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

นางกฤษดา บุญยประสพ
ผู้อำนวยการกองบริหารงานทั่วไป

นางกฤษดา บุญยประสพ
ผู้อำนวยการกองบริหารงานทั่วไป
นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
พนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
183	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
184	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
185	เส้นหมี่ซั่ว	กก.	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
186	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
187	เกี๊ยมอี	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างนาน	
188	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
189	แผ่นเกี้ยว	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี้ยวไม่ขาด	
190	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
191	สาकुเม็ตเล็ก 500 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
192	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
193	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
194	แป้งท้าวยายม่อม 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
195	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใส่สารฟอกขาว	

(นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง) หัวหน้ากองพัสดุ
 ๑๕/๑๒/๖๕

รวม ๖๕ รายการ
 ๖๕ รายการ
 ๖๕ รายการ
 ๖๕ รายการ

๒
 ๒
 ๒
 ๒

๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕

๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕
 ๑๕/๑๒/๖๕

นางกุลธิดา บุญยประสพ ^{ผู้จัดทำ} ^{ผู้พิมพ์}
 เจ้าหน้าที่งานพัสดุ ^{นางสาวสุวิมล งามนิล} ^{นางสาวอรุณพร งามนิล}
 สำนักงนงานพัสดุ ^{สำนักงบประมาณ} ^{สำนักการคลัง}

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
207	กระเทียมบด	กก.	สีเหลืองนวล ไม่มีเปลือกติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา	
208	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
209	กระเทียมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นแฉ่ง ขึ้นเล็กน้อยเกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
210	หอมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นแฉ่ง ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
211	พริกขี้หนูป่น	กก.	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
212	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
213	พริกขี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขาว	
214	พริกขี้หนูแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขาว	
215	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
216	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
217	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่ดำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	

(นางสาวกัทธานิษฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธานิษฐ์ หินทอง

รศ.ดร. น.ส.จิราพร ชุ่มโสม
ผอ.กองส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางสาวกัทธานิษฐ์ หินทอง
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุนางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุนางสาวกัทธานิษฐ์ หินทอง
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
218,	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
219	น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
220,	น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
221,	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
222,	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
223,	น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
224	น้ำพริกแกงมัสมั่นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
225	น้ำพริกโตปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
226,	น้ำพริกผัดขี้เมาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	

(นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง)

หอการค้าจังหวัด สกลนคร

ร.ร. ๒๕
๒๕-๖-๒๕๖๕
๒๕-๖-๒๕๖๕๒๕-๖-๒๕๖๕
๒๕-๖-๒๕๖๕นางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ๒๕-๖-๒๕๖๕
๒๕-๖-๒๕๖๕๒๕-๖-๒๕๖๕
๒๕-๖-๒๕๖๕

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
227,	น้ำพริกแกงเผ็ดใต้	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม มีส่วนผสมของขมิ้น บรรจุถุงละ 1 กก.	
228,	น้ำพริกเผอย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
229,	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
230,	น้ำพริกไตปลาแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
231,	น้ำพริกปลาร้าสับ/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
232,	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่แก่คล้ำ กลิ่นหอม	
233,	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
234,	เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาด 65 กรัม	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
235,	ผงพะโล้ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
236,	ผงกะหรี่ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
237,	อบเชย 500 กรัม	ห่อ	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	
238,	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

(นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง)
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง
นางสาวกัทธานิชย์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
239	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.บรรจุถุงละ 1 กก.	
240	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด มีมาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	
241	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
242	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
243	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
244	น้ำตาลทรายแดง (ไอ้ว ทั้ง)	กก.	น้ำตาลทรายแดง (ไอ้วทั้ง) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
245	น้ำตาลกรวด	กก.	ใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
246	น้ำตาลปีบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุ ภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด	
247	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
248	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
249	น้ำปลา (แท้)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ผลิตจากปลาสดใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

(นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง)

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
250	น้ำส้มสายชู 800 ML.	ขวด	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5 % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
251	ซีอิ้วดำหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
252	ซีอิ้วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
253	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
254	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	ขนาดบรรจุ 650 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
255	ซอสมะเขือเทศ (ซอง)	ซอง	ขนาดบรรจุซอง ไม่น้อยกว่า 9 กรัม ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
256	ซอสปรุงรส	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

(นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง)

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
257	ซอสถั่วเหลือง	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
258	ซอสเหินตาไฟ	ขวด	ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
259	น้ำจิ้มไก่	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
260	น้ำมันหอย	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
261	น้ำจิ้มสุกี้	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
262	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
263	น้ำมะนาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง) ศึกษานิเทศก์
 (นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง) ศึกษานิเทศก์
 (นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง) ศึกษานิเทศก์

372/5
 372/5
 372/5

2
 2
 2

นางกุลธิดา บุญประสพ
 เจ้าหน้าที่งานพัสดุ

สุวิมล
 สุวิมล
 สุวิมล

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
264	ไชยญี่ปุ่น	ซอง	ขนาดบรรจุซองไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ต้องใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
265	น้ำมะขามเปียก	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ รสเปรี้ยว ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
266	ซีอิ๊วดำ (ไม่หวาน)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
267	กะทิกล่อง	กล่อง	ขนาดบรรจุ 1,000 มล. ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
268	ผงหมักหมูแดงสำเร็จรูป	ซอง	ขนาดบรรจุ 500 กรัม ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นผงแห้งละเอียด มีสีแดงธรรมชาติ หรือส้มปนแดง มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
10. ประเภทของหวาน				
269	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
270	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแป้นเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	

(นางสาวกัทธาธิษฐ์ หิมาลัย)
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีสำนักงาน

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หิมาลัย
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีสำนักงาน

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หิมาลัย
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีสำนักงาน

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หิมาลัย
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีสำนักงาน

นางสาวกัทธาธิษฐ์ หิมาลัย
ผู้อำนวยการเงินและบัญชีสำนักงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
271,	รวมมิตร	กก.	ตัวแบ่งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เหม็น	
272,	เผือกวีย	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเผือกวียแท้ เหนียว นุ่ม ไม่ละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
273,	หับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแบ่งเหนียว ไม่ใสสี ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.	
274,	ชาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แบ่งไม่ละหรือค้ำ	
275,	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่ละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
276,	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
277,	ขนมปังกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
278,	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน	
279,	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน	
280,	น้ำหวาน	ขวด	บรรจุภัณฑ์ใหม่ ไม่มีรอยชำรุด ไม่ตกตะกอน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่ต่ำกว่า 710 มล.	
281,	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP	
282,	น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP	

(นางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่งานบริหารและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่งานบริหารและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่งานบริหารและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่งานบริหารและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการนางสาวกัทธามิษฐ์ หินทอง
เจ้าหน้าที่งานบริหารและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
11. ประเภทผลไม้				
283	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล	
284	สับปะรดศรีราชา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล	
285	แตงโมจินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ล้น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
286	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อทราย ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
287	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
288	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ ไม่มีเปลือก น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล	
289	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
290	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
291	ฝรั่งกิมจู	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
292	มะม่วงน้ำดอกไม้สุก ขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบตึงไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
293	มะม่วงดิบ (เปรี้ยว) น้ำดอกไม้	กก.	แก่จัด ผิวเขียวนวล สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	

(นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง)

นางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไปนางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไปนางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไปนางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไปนางสาวกัทธานิชฐ์ หินทอง
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
294	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ขั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
295	ลำไย	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา แท่งกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล	
296	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
297	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	หวี	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล จำนวนไม่ต่ำกว่า 13 ผล	
298	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	หวี	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล จำนวนไม่ต่ำกว่า 12 ผล	
299	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	หวี	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล จำนวนไม่ต่ำกว่า 13 ผล	
300	สาลี่	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
301	แอปเปิ้ลกาล่า	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
302	แอปเปิ้ลฟูจิ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล	

นางสาวกัญญาพร กองคำ
เจ้าพนักงานบัญชีชำนาญงาน

ร.ร. ๒๕๖๔
๗๕/๖๖๖ จ.ลพบุรี ๓๑.๔

นางสาวกัญญาพร กองคำ
เจ้าพนักงานบัญชีชำนาญงาน

นางกุลธิดา บุญประสพ
เจ้าพนักงานพัสดุ

สุวิมล
นางสาวสุวิมล งามบุญ
เจ้าพนักงานพัสดุ

(นางสาวกัญญาพร กองคำ)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
12. ประเภทข้าวสาร				
303	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
304	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
305	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
306	ข้าวเหนียวขาว 100% (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวเหนียวขาว 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

นางสาวกัญญาพร นันทิวงษ์
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

นางสาวกัญญาพร นันทิวงษ์
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

นางกุลธิดา บุญประเสริฐ
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสุวิมล นันทิวงษ์
เจ้าพนักงานพัสดุ

นางสาวกัญญาพร นันทิวงษ์
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

(นางสาวกัญญาพร นันทิวงษ์)
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

[illegible]

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2570

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
4	ประเภทเครื่องปรุงรส / น้ำมัน และประเภทของเค็ม ของแห้ง เครื่องเทศ อาหารเส้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท เหมาะสม มีตราสินค้าผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)			
5	ประเภท ผลไม้ ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยขีด ไม่มีตำหนิ สภาพสมบูรณ์			
6	ประเภทขนม และของหวาน ต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสม ตามประเภทของขนมและของหวานนั้น ๆ ต้องสดใหม่ไม่เน่าเสีย ไม่บูด ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีรอยตำหนิ เบเกอรี่ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต			
7	ประเภท ไข่ ต้องสด สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด มีตราสินค้าผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย ระบุวันที่ผลิต			
8	ประเภทข้าว/ข้างเหนียว ต้องใหม่ สะอาด ไม่แตกผง ไม่เก่า ไม่มีมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุอื่นปะปน มีความชื้นไม่เกิน 14 % ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง			

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางสาวภัทรานิษฐ์ หินทอง)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวจุฬาลักษณ์ ภักดีจำรูญ)

เจ้าพนักงานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวฐาปณี พุ่มโสภะ)

พนักงานพัสดุ ส4

ลงชื่อ กรรมการ

(นางกุลธาดา บุญยประสพ)

เจ้าพนักงานพัสดุ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายวิทยา จันทร์หนองหว้า)

ครูฝึกอาชีพสงเคราะห์ ชั้น 3

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวรุจิพัชร ประดิษฐ์ศิลป์)

เจ้าพนักงานธุรการ



คำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่ กช๑/๒๕๖๙

เรื่อง แต่งตั้งผู้สืบราคาวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เพื่อให้การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างของกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ เป็นไปตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงแต่งตั้งผู้มีรายนามต่อไปนี้ ปฏิบัติหน้าที่ผู้สืบราคาวัตถุดิบประกอบอาหารสำหรับการจัดทำราคากลางการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

- | | | |
|------------------------|------------------------|---------------------|
| ๑. นางสาวรัตนา คุลบุตร | เจ้าพนักงานพัสดุ | สืบราคาจากเว็บไซต์ |
| ๒. นายปฐมพงศ์ สารสุนัย | เจ้าพนักงานพัฒนาคูณภาพ | สืบราคาตลาดชลประทาน |
| ๓. นางสาวสมร สดไทยสง | พนักงานบริการ | สืบราคาตลาดปากเกร็ด |
| ๔. นางสาวกุล ธีรดี | คนครัว | สืบราคาตลาดนนทบุรี |

มีหน้าที่ สืบราคาวัตถุดิบประกอบอาหารจากผู้มีอาชีพขายวัตถุดิบประกอบอาหารในตลาดสด และราคาจากเว็บไซต์ของตลาดกลาง ได้แก่ ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง หรือกระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น

ให้ผู้สืบราคาดำเนินการสืบราคาพร้อมจัดทำรายงานผลการสืบราคา ให้แล้วเสร็จภายใน ๗ วัน นับจากวันที่ได้รับรายงานผลการจัดทำรายละเอียดคุณลักษณะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ที่คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

สั่ง ณ วันที่ ๗๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นางบุญสิตา กันพูล)

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านนนทภูมิ จังหวัดนนทบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ