

(สำเนา)

ประกาศจังหวัดศรีสะเกษ

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดศรีสะเกษ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๔๒,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนสี่หมื่นสองพันบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
- ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
- ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๓๙๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.ssko.moph.go.th, www.utp.go.th, หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

ประกาศิต เทนสิทธิ์

(นายประกาศิต เทนสิทธิ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

สำเนาถูกต้อง

วาสนา ประพาฬ

(นางวาสนา ประพาฬ)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

ประกาศขึ้นเว็บไซต์วันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๙

โดย นางวาสนา ประพาฬ นักจัดการงานทั่วไป

ชำนาญการ

(สำเนา)

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๓๔๘/๒๕๖๙

การซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ

ตามประกาศ จังหวัดศรีสะเกษ

ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๙

จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค ๖ หมวด

จำนวน

๒๘๗

รายการ

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นขอเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ **จังหวัด** ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการ รายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือ รับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นขอ เสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนัก งานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่า สุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้าง พนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ

จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้าย ก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือ

มีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงิน สินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงิน ทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัท เงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุน หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศ ของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดย พิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตรา แลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและ เอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับ มูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัด

ซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- (๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (๔) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ งานโภชนาการ โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๔๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ

วัสดุบริโภค จำนวน ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ สำหรับแค่ตลือกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแค่ตลือก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามใน สัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือ กรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะ พิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ
กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะ พิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่น ข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่ จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะ กรรมการพิจารณาฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ใน กรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะ กรรมการพิจารณาฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับ ข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่ เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจ

จะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ **จังหวัด** เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง**จังหวัด** จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูล เสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือ**จังหวัด** จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอขึ้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ **จังหวัด** มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จาก**จังหวัด**

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญา**จังหวัด**อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิ
วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม
ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๕.๘ และข้อ ๕.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ จังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัดได้รับมอบไปแล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่พึงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และ**จังหวัด**ได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ **จังหวัด** ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจาก**เงินบำรุงโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย**

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อ**จังหวัด**ได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจาก**เงินบำรุงโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย** แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อ**จังหวัด**ได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่ง**จังหวัด**ได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖. **จังหวัด**จะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกมัดจำจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้ง

จะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ
๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อ
ตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือ
แย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อ
เสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะ
เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่
เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการ
คัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น
ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใด
ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือ
กระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง
ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้ง
ตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะ
อุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์
ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติ
ตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การ

คัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดศรีสะเกษ

๔ กันยายน ๒๕๖๙

สำเนาถูกต้อง

วาสนา ประพาฬ

(นางวาสนา ประพาฬ)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

ประกาศขึ้นเว็บวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๙

โดย นางวาสนา ประพาฬ นักจัดการงานทั่วไป

ชำนาญการ

ร่างขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)

ซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๖ หมวด ๒๘๗ รายการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย มีภารกิจในการให้บริการด้านสุขภาพ อนามัย แก่ประชาชนในอำเภออุทุมพรพิสัยและพื้นที่ใกล้เคียง ในการนี้จะต้องมีการให้บริการอาหารผู้ป่วยที่มาพักรักษาในโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย โดยบริการอาหารพิเศษ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค อาหารให้ทางสาย ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสนับสนุนการรักษาให้ผู้ป่วยที่มารักษาได้รับสารอาหารที่ถูกต้องและหายเจ็บป่วยมีอาการดีขึ้นในเร็ววัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๒.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

.....นางสาววรารักษ์ แท่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสาวพิชญากัฏ จิรวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ

.....นางอรรณญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้ำหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ำรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก กิจการร่วมค้ำนั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้ำรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้ำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ผู้เข้าร่วมค้ำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือหนังสือเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้ำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

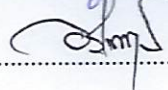
สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้ำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้ำ

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบการเงินงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

 นางสาววราภรณ์ แท่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวพิชญากัด จิริวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางอรุณญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณายอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

ดังเอกสารแนบท้าย

๕. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

กำหนดส่งมอบพัสดุภายใน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๖. การสั่งซื้อและส่งมอบ

๖.๑ การส่งวัสดุบริโภค จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๗.๓๐ น. ของทุกวัน สำหรับรายการที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ผู้ขายจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนศาสตร์ ภายในเวลา ๐๙.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่แต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนศาสตร์ เกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

.....นางสาววราภรณ์ แท่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวพิชญภัฏ จิรวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางอริญญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๖.๒ จำนวนของที่นั่งมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีที่งานโภชนศาสตร์ จะแจ้งให้ผู้จะขายนำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริงจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า)

๖.๓ ถ้าผู้จะขายมีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริง ๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนศาสตร์เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อ หากผู้จะขายดำเนินการเปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเอง งานโภชนศาสตร์จะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนศาสตร์จะให้เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาที่ได้ตกลงทำสัญญา

๖.๔ งานโภชนศาสตร์ มีสิทธิ์ซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่น ๆ ถ้าผู้จะขายไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความจำเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งผู้จะขายหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้วโดยไม่คำนึงถึงราคาในสัญญา และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนศาสตร์ โดยไม่ข้อต่อรองใด ๆ ทั้งสิ้น

๖.๕ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

๘. การชำระเงิน

ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้าย ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้จะซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ตามสัญญานี้ เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภคประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้จะซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภคที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

.....นางสาววราภรณ์ แท่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวพิชญาก็ค จิรวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางอริยญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

๑๐. ค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้จะซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของมามอบให้แก่ผู้จะซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่ง

๑๑. เกณฑ์การพิจารณา

ใช้เกณฑ์ราคาพิจารณาจากราคารวม

.....นางสาววรารักษ์ แท่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสาวพิชญากัด จิรวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ

.....นางอริยญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๑ ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
ประเภทไก่		
๑	ไก่ตัว	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ขาหยาบแล้ว
๒	ไก่สับชิ้น	ลักษณะสับเป็นชิ้น สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย
๓	ไก่บ้าน	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เป็นไก่บ้านพันธุ์พื้นเมือง
๔	ไก่จ้อ	สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออ.วันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุน้ำหนัก ๑ กิโลกรัม/ถุง
๕	ตับไก่	สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ
๖	ปีกไก่บน	สด สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีจุดชำร่วย ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาด ๑๘-๒๐ ชิ้น/กก.
๗	อกไก่บด	เป็นเนื้ออกไก่บดละเอียด สด สะอาด เนื้อไม่ขาวซีด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน ได้มาตรฐาน GMP
๘	เนื้ออกไก่	ไม่ติดหนัง สดใหม่ สะอาด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP
๙	เนื้ออกไก่หั่นชิ้น	เนื้ออกไก่หั่นชิ้น ไม่ติดหนัง สดใหม่ สะอาด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP
๑๐	เลือดไก่สุก	สด สะอาด สีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่เขียวคล้ำ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
๑๑	ลูกชิ้นไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน นุ่ม สด สะอาด ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่ยุ่ย ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP
๑๒	สะโพกไก่	ลักษณะสดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ หนังมีสีขาว หนังไม่ถลอก ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เน่าเสีย ไม่แช่แข็ง
๑๓	สะโพกไก่สับชิ้น	หั่นเป็นชิ้น ลักษณะสดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ หนังมีสีขาว หนังไม่ถลอก ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่แช่แข็ง
๑๔	ไส้กรอกไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน เนื้อแน่น นุ่ม สด สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ท่อ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๑ ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
ประเภทหมู		
๑๕	กระดุกหมูชุบ	ใช้น้ำชุบ ตัดเป็นชิ้น สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๑๖	กระดุกอ่อนสับชิ้น	กระดุกซีโครงอ่อนสับชิ้น มีเนื้อเยื่อทั้งแผง เนื้อไม่ติดกระดูกสันหลัง ตัดเป็นเส้น ตามขวางกระดุก มีสภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๗	ตับหมู	เป็นตับหมูที่มีลักษณะสด สีแดงสด ใหม่ สะอาด ไม่มีพังผืด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP
๑๘	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูต้มสุก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่ละ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
๑๙	ลูกชิ้นหมู	เนื้อหมูล้วน นุ่ม สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน (๒ ห่อ/๑ กิโลกรัม) ได้มาตรฐาน GMP
๒๐	หมูสันใน	เนื้อหมูสันใน สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชำร่วย บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน
๒๑	หมูสันในหั่นชิ้น	เนื้อหมูสันในหั่นชิ้น สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชำร่วย บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน
๒๒	หมูสามชั้นหั่นชิ้น	เนื้อหมูสามชั้นหั่นชิ้น สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด หนังบาง เนื้อเยื่อ มีเนื้อแดง บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
๒๓	หมูแต่ง	เป็นหมูบด สดใหม่ สะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสีเขียวคล้ำ สีธรรมชาติ บรรจุในภาชนะปิดสนิทระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจนขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง
๒๔	หมูบด	เนื้อหมูบดสดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีมันปน บรรจุอยู่ในภาชนะ ปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP
๒๕	หมูยอห่อใบตอง	ทำจากเนื้อหมูแท้ สดใหม่ สะอาด ห่อด้วยใบตอง
๒๖	หนังหมู	เป็นหนังหมูอ่อน ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว
๒๗	ไส้กรอกหมู	ผลิตจากเนื้อหมูล้วน เนื้อแน่น นุ่ม สด สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด ๑๒๐ กรัม/ห่อ
๒๘	มินิคอกเทล	ผลิตจากเนื้อหมูล้วน เนื้อแน่น นุ่ม สด สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ห่อ
๒๙	แฮมโบลอน่า	เนื้อแน่น นุ่ม สด สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด ๑๕๐ กรัม/ห่อ รสออริจินัล,รสพริก

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

หมวดที่ ๑ ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร
	ประเภทปลาน้ำจืด	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้อง ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แช่แข็งและไม่มี สารปนเปื้อน
๓๐	ปลานิลตัว	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น (ขอดเกล็ดแล้วคงรูปเดิม)
๓๑	ปลานิลหั่นชิ้น	ปลานิลหั่นชิ้น สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น (ขอดเกล็ดแล้วคงรูปเดิม)
๓๒	เนื้อปลานิล	รับเฉพาะเนื้อปลา ไม่รวมหัวไม่รวมก้าง เนื้อปลาสดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๓๓	ปลาอุกตัว	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม
๓๔	ปลาอุกหั่นชิ้น	ปลาอุกหั่นชิ้น สดใหม่ สะอาด เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น
๓๕	ปลากะพง	ลำตัวหนา ด้านข้างแบน ผิวสีขาว สดใหม่ สะอาด เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น
๓๖	เนื้อปลากะพง	สด ใหม่ สะอาด เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น
๓๗	ปลาดุกย่าง	เนื้อล้วน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีก้าง ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อแน่น ไม่ละ
๓๘	เนื้อปลากุร่าย	เนื้อปลากุร่ายชนิดแท้ ไม่มีสิ่งปลอมปน บรรจุถุงละ ๑ กิโลกรัม
	ประเภทปลาทะเล	ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มี เมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือ มีแผลไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อน
๓๙	ปลาทุสด	สดใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ผิวใส ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวไม่เละ ท้องไม่แตก ขนาด ๗-๘ ตัว/กก.
๔๐	ปลาหมึก	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ท้องไม่แตก ตัวไม่เละ แพ็ค ๒ ตัว/แพ่ง
๔๑	ปลาหมึก	สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน (ทำความสะอาดแล้ว)
๔๒	ปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง	เป็นเนื้อปลาหมึกแช่แข็งปลอดสารพิษ สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุ ๒๐๐ กรัม/ห่อ
	ประเภท กุ้ง ปู หอย	กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน
๔๓	กุ้งสด	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ไม่นิ่มเละ เนื้อแน่น ขนาด ๑๐ - ๑๒ ตัว/กก.
๔๔	กุ้งแช่สุกแช่เย็น	สดใหม่ สะอาด แช่สุกแช่เย็นแล้ว ขนาดไซส์ XL (ขนาด ๒๐๐ กรัม/แพ็ค)
๔๕	เนื้อปูอัด	สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ให้สรรพคุณ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

หมวดที่ ๑ ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร
	ประเภท ไช้	ประเภทไช้ บรรจุสดใส่ไช้ชนิดพลาสติก แฉงใหม่สะอาด ไช้ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก
๔๖	ไช้ไก่	ไช้ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไช้สะอาด ไม่บูบ หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน
๔๗	ไช้ขาวพาสเจอร์ไรส์	เป็นไช้ขาวล้วน ตรารัฟี่ บรรจุขวดพลาสติกปริมาณขนาด ๒,๐๐๐ มิลลิลิตร วันที่ผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตที่ชัดเจน
๔๘	ไช้ลูกรอก	สด สะอาด ใหม่ ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตบรรจุถุงๆ ละ ๒๕๐ กรัม
๔๙	เต้าหู้ไช้	เต้าหู้หลอด สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุ หลอดละ ๑๒๐ กรัม ทำจากไช้ไก่สด
๕๐	เต้าหู้ขาว	เต้าหู้หลอด สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุ หลอดละ ๒๒๐ กรัม ทำจากถั่วเหลือง
๕๑	เต้าหู้แผ่นเหลือง	เป็นแผ่น ไม่ละ ทำจากเนื้อปลาที่มีสีเหลือง ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะที่ปิดสะอาดปิดสนิทจากโรงงานผู้ผลิต
๕๒	เต้าหู้แผ่นขาว	เป็นแผ่น ไม่ละ ทำจากถั่วเหลือง มีสีขาว ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะที่ปิดสะอาดปิดสนิทจากโรงงานผู้ผลิต
๕๓	เต้าหู้ไช้ขาว	เป็นไช้ขาวล้วนพร้อมทาน บรรจุขนาด ๑๐๐ กรัม/แท่ง บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตที่ชัดเจน
๕๔	เต้าหู้ปลา	ผลิตจากเนื้อปลา เหนียว เด้ง ไม่คาว ไม่มีเมือกปน สีเหลืองอ่อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทระบุ วันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตที่ชัดเจน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑	กะทิ	เป็นกะทิดี้นสด ไม่เหม็นบูด ให้สีธรรมชาติ
๒	กะหล่ำปลี	สดใหม่ เนื้อแน่น มีน้ำหนักรมาก ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์
๓	กะหล่ำปลีม่วง	สีม่วงธรรมชาติ สดใหม่ เนื้อแน่น มีน้ำหนักรมาก ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์
๔	กระชายหัว	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง รากอวบ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๕	กระชายหันฝอย	กระชายสดหันฝอย ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง รากอวบ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖	กระเจี๊ยบเขียว	ผักกระเจี๊ยบมีลักษณะสมบูรณ์ เรียวยาว ผลอวบ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๗	ข่า	ข่าที่สมบูรณ์ แก่จัด ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๘	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนที่สมบูรณ์ ไม่รวมกัน ผิวสด สีไม่คล้ำ ไม่เน่าเสีย
๙	ขิง	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ชำ
๑๐	ขิงหันฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๑๑	ข้าวโพดอ่อน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ (ปอกเปลือก) มีสีเหลืองอ่อน
๑๒	ข้าวโพดฝัก	ข้าวโพดพันธุ์หวาน สด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ฝ่อ สิบ ฝักโตสมบูรณ์ ไม่มีหนอน
๑๓	ดอกกะหล่ำ	ดอกสีขาวนวล ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอน ดอกแน่นติดกันไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่เน่าเสีย
๑๔	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๕	ดอกหอม	สดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๖	ตะไคร้	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก และใบ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๑๗	ต้นหอมแดง	ลำต้นแดง ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย
๑๘	ต้นหอมขาว	ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย
๑๙	แตงกวาอ่อน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒๐	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ ผิวไม่เหลือง เรียวตรง
๒๑	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่แช่น้ำยาสารเคมี
๒๒	ถั่วงอกยาว	ฝักอ่อน สีเขียว แน่น ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่ลึบแบน ไม่มีพอง
๒๓	ถั่วงอกเตา	สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน
๒๔	ถั่วงอก	สดใหม่ ผลไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒๕	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว อวบ ไม่ลึบ มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก
๒๖	บวบกลม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ
๒๗	บวบงู	(หมากงูเขียว) ลูกสีเขียวเข้ม มีลายสีเขียวอ่อนหรือขาวพาดยาวแนวตรง ผลนุ่ม ไม่แก่ ไม่เหี่ยวช้ำ
๒๘	ใบกะเพรา	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบโต ไม่หยิกงอ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒๙	ใบตำลึง	เด็ดใบ สีเขียวสด ใบอ่อน สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว
๓๐	ใบสาระแน	สีเขียวสด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ใบไม่เหี่ยว
๓๑	ใบมะกรูด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓๒	ใบแมงลัก	เป็นใบแมงลักสมบูรณ์ที่มีใบสีเขียว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓๓	ใบโหระพา	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓๔	ใบมะขามอ่อน	ใบมะขามอ่อน สีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเปื่อย ไม่ละ
๓๕	ใบย่านาง	รับเฉพาะใบย่านาง ไม่รวมก้าน มีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเปื่อย
๓๖	ใบตอง	ใบกล้วยสดมีสีเขียวเข้ม ใบลักษณะยาวรี
๓๗	ผักกระโดน	เป็นผัก สดไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๓๘	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน สภาพสมบูรณ์ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๓๙	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	ใบสีเขียวอ่อนสด ใบกรอบ ต้นอวบ ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน สภาพสมบูรณ์ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๔๐	ผักกาดขาว	สดใหม่ ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ใบแน่นติดกับโคน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๔๑	ผักกาดเขียว	เป็นผักกาดเขียวต้นเล็ก นิยมทานกับเมนูลาบ ใบเขียวสด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔๒	ผักกาดแก้ว	ตัดแต่งแล้ว เป็นผักกาด ใบกรอบ ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๔๓	ผักคะน้า	เป็นคะน้าสด มีขนาดกลาง ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๔๔	ผักคื่นห้าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษโคลนติด
๔๕	ผักชีหอม	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษโคลนติด ไม่เน่าเปื่อย ไม่ปนเปื้อนสารเคมี
๔๖	ผักชีลาว	สด ไม่ชำ ไม่แก่จัด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ไม่มีสีเหลือง
๔๗	ผักชีฝรั่ง	(หอมเป) ใบสด มีสีเขียวเข้ม ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว
๔๘	ใบยี่หระ	ใบสด มีสีเขียวเข้ม ผิวใบสากมือ ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว
๔๙	ผักบุ้ง	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาดไม่มีเศษโคลน ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว
๕๐	ผักบล็อกเคอรี่	ตัดแต่งแล้ว สีเขียวเข้ม ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๕๑	ผักสลัด	ผักสลัดใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ มีสภาพสมบูรณ์
๕๒	เฟือก	สด สะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๓	พริกเขียว	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค
๕๔	พริกแดง	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีแดงสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๕	พริกหวาน	พริกหวานมีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสีทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวาน ไม่เผ็ด สามารถรับประทานสดได้
๕๖	พริกหยวก	ผิวสด มัน ไม่เหี่ยวชำ ไม่เน่าเสีย ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๗	พริกไทยอ่อน	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๘	ฟักทอง	ผิวเปลือกแข็งขรุขระ เนื้อแน่น เหลืองอมเขียว ผลโตมีขนาดหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก/ลูก
๕๙	ฟักแฟง	ผลโต ไม่ห่าม ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด
๖๐	มะนาว	ลูกมะนาวโต เบอร์ ๕ ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยงเรียบมันสีเขียว เปลือกบาง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๖๑	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออกแล้ว ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน
๖๒	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาวส่วนของหัวติดแน่นกับผล
๖๓	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของหัวติดแน่นกับผลขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.
๖๔	มะเขือเทศใหญ่	ผลใหญ่ รูปร่างกลมรีสีแดงสด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีหนอน มีหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๖๕	มะเขือเทศเล็ก	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวไม่ชำ ไม่มีหนอน มีหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๖๖	มะเขือเทศราชินี	ผลเล็ก เนื้อแน่น รสชาติหวาน สีแดงสด ไม่เหี่ยวไม่ชำ ไม่มีหนอน มีหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๖๗	มะละกอดิบ	ผลกลาง รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๒ ลูก/กก.
๖๘	มะรุม	แกะเปลือก ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย แกะเปลือกแล้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๖๙	มะระจีน	ลักษณะผลกลาง สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว
๗๐	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๗๑	สับปะรดชนิดแกง	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแก่ ไม่มีกลิ่นฉุนมีรสหวานอมเปรี้ยว ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒ กก./ผล ตัดจุก ตัดก้น หักยอด
๗๒	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว สด ไม่เหี่ยว
๗๓	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากงอกขึ้น
๗๔	หยวกกล้วย	ไม่เหี่ยว ไม่ชำ เป็นกาบชั้นใน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๗๕	หัวผักกาด	ไม่ฟ้ำม หัวใหญ่ เป็นหัวไซเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันหัวมีสีอ่อน ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.
๗๖	หัวปลี	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอก
๗๗	แครอท	หัวสด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีรากหรือต้นงอก ขนาด ๔-๕ หัว/กก
๗๘	เห็ดเข็มทอง	บรรจุในภาชนะปิด ระบุยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิต เป็นดอกสด ไม่เหลือง ไม่เน่าเปื่อย
๗๙	เห็ดฟาง	ขนาดกลาง ดอกตูม มีสภาพสดใหม่ดี สีขาว ไม่เน่า เป็นดอกบาน ชนิดผู้คนบริโภค

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๒ ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๘๐	เห็ดหูหนู	ดอกสีน้ำตาลอ่อน สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่พรมน้ำจนเปียก ไม่มีกลิ่นเหม็น
๘๑	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวซ้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่สภาพดอกสมบูรณ์
๘๒	เห็ดออริจินิ	ดอกสีขาวอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ไม่พรมน้ำจนเปียก
๘๓	เห็ดเข็มเงิน	ดอกสีขาวอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ไม่พรมน้ำจนเปียก
๘๔	หน่อไม้ฝรั่ง	เขียวสด สะอาด ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๘๕	ผักแขยง	สด สะอาด สมบูรณ์ ลำต้นเรียวยาว ตั้งตรง มีกลิ่นหอม ไม่เน่าเปื่อย ไม่เละ
๘๖	ไข่ฝำ	ลักษณะของไข่ฝำมีรูปร่างค่อนข้างกลม ไม่มีราก ไม่มีใบ สีเขียวสด ไข่ใหม่ สะอาด ไม่ราดน้ำยาเคมี
๘๗	ผักสามสีแซ่แข็ง	เนื้อผักยังมีสภาพสมบูรณ์ ไม่เละ ไม่มีเชื้อรา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๓ ประเภท ผลไม้

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๓ ประเภท ผลไม้	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้ำม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑	กล้วยน้ำว้า	ผลโต สีเหลืองอ่อน ไม่สุกงอมจนเกินไป สมบูรณ์ ผิวสดใหม่ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ ขนาด ๗๐ กรัม/ผล
๒	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม่สุกงอมจนเกินไป (สุกหรือสีกระด้าง) สมบูรณ์ ผิวสดใหม่เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๓	กล้วยหอม	ผลปานกลาง สุกกำลังดีไม่อมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๔	แก้วมังกร	สภาพสดใหม่ ไม่อ่อนเกินไป ไม่เน่าเสีย ขนาดไม่ต่ำกว่า ๐.๕ กก/ผล
๕	เงาะ	ผิวสด เปลือกบาง เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย
๖	แคนตาลูป	สุกมีกลิ่นหอม ผลโตปานกลาง ไม่อ่อนเกินไป สด ไม่เน่าเสีย มีขนาดผลละไม่ต่ำกว่า ๑ กก.
๗	ชมพูทับทิมจันทร์	สภาพสดใหม่ ผิวของผลดูสดใส ไม่เน่า ช้ำ ไม่มีเชื้อรา ผลโตปานกลาง หรือน้ำหนักประมาณ ๘ -๑๐ ผล/กก
๘	มังคุด	ผลกลาง กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสด บิ่บดูเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย
๙	สาลี่	กรอบหวาน พันธุ์น้ำผึ้ง ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเหลืองปนขาว
๑๐	สับปะรด	พันธุ์น้ำผึ้ง ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า ๒ กก. ตัดจุกและก้าน
๑๑	ส้มเขียวหวาน	ส้มสายน้ำผึ้ง เบอร์ ๓ ผิวละเอียด เปลือกบาง สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเขียวอมเหลือง มีน้ำหนักประมาณ ๘ ผล/กก.
๑๒	ส้มจีน	ส้มจีนหวานลูกเล็ก ผิวละเอียด เปลือกบางสีส้ม สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก
๑๓	ส้มโอ	พันธุ์ราชินี ผลโต กลมแป้น ไม่มีจุก ที่ขั้วมีจีบเล็กน้อย รสหวาน ฉ่ำน้ำ เนื้อสีชมพู ปอกเปลือกแกะเนื้อ เรียบร้อยแล้ว
๑๔	มะละกอสุก	สุกพอดี รสชาติหวาน ไม่ละ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ขนาด ๒-๓ กก/ลูก
๑๕	ลิ้นจี่	พันธุ์ฮวงฮวยหรือจักรพรรดิ สภาพต้องสดใหม่ ไม่ช้ำและเน่า ไม่มีเชื้อรา ผลต้องมีสีแดงสด รสชาติหวาน ขนาดผลโตปานกลางเป็นพวง
๑๖	ลองกอง	ผิวสด เป็นช่อ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเขียว ไม่เน่าเสีย
๑๗	องุ่นเขียว	เป็นองุ่นชนิดสีเขียวสด ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดร่วงจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวาน ผลยาวเป็นช่อ
๑๘	องุ่นแดง	เป็นองุ่นแดงม่วงเข้มสด ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวานเป็นช่อ ผลกลมใหญ่
๑๙	แอปเปิ้ลแดง	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก ๖-๗ ผล/กก.
๒๐	แอปเปิ้ลเขียว	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก ๖-๗ ผล/กก.
๒๑	ฝรั่ง	พันธุ์กิมจู ไร้เมล็ด ผลปานกลาง ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่มีจุดเน่าเสีย ขนาดผล ๒-๓ กก/กก.
๒๒	แตงโม	สด สะอาด เปลือกบาง รสหวาน เนื้อสีแดง เนื้อแน่น ไร้เมล็ด ไม่มีจุดเน่า ลูกละไม่ต่ำกว่า ๒.๕ กก.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๓ ประเภท ผลไม้

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๓ ประเภท ผลไม้	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟาม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒๓	แตงไทย	สุกพอดี รสชาติหวาน ไม่ละ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ
๒๔	มะม่วงสุก	มะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ ไม่สุกงอมจนเกินไป ผิวเรียบเนียน เนื้อนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม
๒๕	มะยงชิด	ผลปานกลาง สุกกำลังดี รสหวาน ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๒๖	มะปราง	ผลปานกลาง สุกกำลังดี รสหวาน ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๒๗	มะพร้าวน้ำหอม	มะพร้าว น้ำหอมรวมเนื้อเป็นลูก สด ใหม่ สะอาด ปอกเปลือกสวยงาม เปลือกมีสีขาวสะอาด ไม่มีสีคล้ำ ปนเปื้อน
๒๘	เนื้อมะพร้าวอ่อน	เนื้อมะพร้าว น้ำหอมรับเฉพาะเนื้อล้วน มีลักษณะเนื้ออ่อน สด สะอาด ไม่เน่าเสีย

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๔ ประเภท ขนม

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๔ ประเภท ขนม	เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน
		ไม่เหม็นอับ ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง
๑	ขนมเค้กผลไม้	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระดาดขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๒" สูง ๑" หรือถุงพลาสติกกว้างไม่น้อยกว่า ๓" หนา ๐.๕"
๒	ขนมจีบ	ขนมจีบไส้ต่าง ๆ พร้อมน้ำจิ้ม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตไว้ชัดเจน
๓	ขนมปังปอนด์	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แฉลละ ๒๐ แผ่นไม่นับหัวท้ายใหม่สด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน
๔	ขนมปังโฮลวีต	ขนมปังแบ่งโฮลวีต แฉลละ ๒๐ แผ่นไม่นับหัวท้ายใหม่สด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน
๕	มินิครัวซองต์	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่นแข็ง ขนาด ๑๕ กรัม/ชิ้น
๖	ขนมเค้กกล้วยหอม	เค้กกล้วยหอม ระบุวันผลิต วันหมดอายุและสถานที่ผลิตไว้ชัดเจน
๗	ขนมแยมโรล	ขนมแยมโรลชนิดต่าง ๆ ระบุวันผลิตวันหมดอายุและสถานที่ผลิตไว้ชัดเจน
๘	ขนมแซนวิช	เป็นขนมปังแซนวิชบรรจุชิ้น มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ไม่บูดเน่า ผลิตสดใหม่ทุกวัน
๙	ซาลาเปา	ซาลาเปาไส้ต่าง ๆ ผลิตสดใหม่ทุกวัน เนื้อนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา
๑๐	ลูกชิด	ต้องใหม่ เป็นสีธรรมชาติ ขาวขุ่น ไม่เหลือง ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย
๑๑	ฉ่ำก๊วย	ทำจากฉ่ำก๊วยแท้ สด สะอาด ใหม่ เนื้อนุ่มหยุ่นตัว ไม่เละ สีดำตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอมไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
๑๒	เม็ดทับทิม	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน
๑๓	เม็ดครองแครง	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน
๑๔	เม็ดบัวลอย	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน
๑๕	ไส้ฮวยฟรุ๊ตสลัด	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่บูดเน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาดปิดมิดชิด
๑๖	ลอดช่องไทย	สีขาวและสีเขียวยืดหยุ่น ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย
๑๗	ลอดช่องสิงคโปร์	สีขาวและสีเขียวยืดหยุ่น ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย
๑๘	ขนมชั้นไทย	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา บรรจุกล่องปิดฝาปิดมิดชิดอย่างดี
๑๙	ขนมปังสอดไส้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ลักษณะเนื้อนุ่มฟู สอดไส้ต่าง ๆ เช่น สังขยา ครีมน
๒๐	หัวสำเร็จรูป	ผลิตจากหัวคุณภาพดี ปอกเปลือกแล้ว ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ห่อ ระบุวันผลิต หมดอายุอย่างชัดเจน
๒๑	ขนมยูโร	ขนมยูโร พัพเค้กสอดไส้ต่าง ๆ ทั้งหมด ๗ รสชาติ มี ๑๒ ชิ้น/กล่อง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมาย อย.
๑	กระเทียม	ลอกเปลือกแล้ว หัวโตแห้งสนิทตักจุก แกะเมล็ด ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
๒	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตขนาดบรรจุ ๕๐ กรัม/ห่อ
๓	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นห่อสมควร ไม่เป็นสีดำไม่มีกลิ่นสาบกลิ่นอับไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (จำหน่ายในท้องตลาด) ชนิดกระปุกขนาด ๕๐๐ กรัม
๔	กุ้งแห้ง	เป็นกุ้งแห้งคุณภาพดี ขนาด ๑.๕-๒ ซม./ตัว ไม่อับชื้น ไม่ใส่สี และไม่มีเปลือก ไม่ย้อมสี
๕	กระเจียบแห้ง	สีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืน ไม่ขึ้นรา ไม่เปียกชื้น
๖	กะทิ	กะทิแท้ ๑๐๐% ไม่ใช้วัตถุกันเสีย บรรจุกล่องขนาด ๑,๐๐๐ มล/กล่อง มีเครื่องหมาย อย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตไว้อย่างชัดเจน
๗	แก๊กฮวยแห้ง	สีเหลืองปนขาว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืนไม่ขึ้นรา น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม/ห่อ พร้อมเมล็ด
๘	เกลือป่นไอโอดีน	มีเครื่องหมาย อย. สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อการค้าชัดเจน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) ปริมาณ ๑๐๐ กรัม/ซอง
๙	ข้าวคั่วป่น	เป็นข้าวคั่วป่นใหม่ ไม่เก่า ไม่อับชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่หืน
๑๐	ขิงผงสำเร็จรูป	เป็นขิงผงสำเร็จรูป ๑๐๐% สูตรไม่มีน้ำตาล บรรจุกล่องละ ๑๔ ซอง มีเครื่องหมาย อย. สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)
๑๑	ชุดเครื่องปรุงรส	บรรจุถุงสำเร็จรูปเป็นซองปริมาตร ๕ กรัม/ซอง ประกอบด้วยน้ำตาลและพริกป่น
๑๒	ซอสหอยนางรม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๖๐๐ มล.
๑๓	ซอสถั่วเหลือง	ชนิดโปรตีน ๑๖% ขวดใหญ่ ชนิดฝาเขียว มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มล.
๑๔	ซอสพริกเผ็ดน้อย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๖๖๐ มล.
๑๕	ซอสมะเขือเทศ	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๖๒๐ มล.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.
๑๖	ซอสมะเขือเทศแบบซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุซองละ ๑๑ กรัม/ซอง)
๑๗	ซอสพริกแบบซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุซองละ ๑๑ กรัม/ซอง)
๑๘	มายองเนสแบบซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุซองละ ๑๑ กรัม/ซอง)
๑๙	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตร ๕ ขนาดบรรจุ ๙๔๐ มล.
๒๐	ซีอิ๊วขาว	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตร ๑ (ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มล.)
๒๑	ดอกไม้จีน	มีสีเหลืองหรือน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อนไม่เปียกชื้น
๒๒	ถั้วเขียวดิบ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๒๓	ถั้วแดงหลวง	ไม่มีกรวดทรายปน ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๒๔	ถั้วดำดิบ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๒๕	ถั้วเหลืองซีก	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๒๖	ถั้วเขียวเลาะเปลือก	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๒๗	นมข้นจืด	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตและมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุ ๓๘๕ กรัม/กระป๋อง)
๒๘	นมจืดพร่องมันเนย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๑๘๐ มล.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.
๒๙	นมถั่วเหลือง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรถั่วเหลืองน้ำตาลน้อย ขนาดบรรจุ ๒๐๐ มล.
๓๐	นมอัลมอนต์	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๑๘๐ มล.
๓๑	นมข้าวกล้องงอก	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรน้ำตาลทรายน้อย ขนาดบรรจุ ๒๕๐ มล.
๓๒	นมเปรี้ยว ๑๘๐ มล.	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๑๘๐ มล. รสต่าง ๆ
๓๓	นมเปรี้ยว ๙๐ มล.	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๙๐ มล. รสต่าง ๆ
๓๔	น้ำตาลทรายขาว	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๆ ละ ๑ กก. มีเครื่องหมาย อย.กำกับ
๓๕	น้ำตาลทรายแดง	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุง ๆ ละ ๑ กก. มีเครื่องหมาย อย.กำกับ
๓๖	น้ำตาลบีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากอ้อย สีสธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย
๓๗	น้ำตาลเทียม	บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด ๑ กรัม บรรจุ ๑๐๐ ซอง
๓๘	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขมีเครื่องหมายอย.(ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป) ขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ ซีซี (ไม่คั้นขวด) ชนิดขวดพลาสติก
๓๙	น้ำมันถั่วเหลือง	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด ๑ ลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.
๔๐	น้ำมันปาล์ม	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด ๑ ลิตร
๔๑	น้ำมันรำข้าว	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด ๑ ลิตร
๔๒	น้ำหวานเฮลบลูบอย	รสสละ สีแดงหรือสีเขียวมีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๗๑๐ มล.
๔๓	น้ำตาลมะพร้าว	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว สีสธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ไม่ขึ้น ที่ เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ มีชื่อผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๑ กก. มีเครื่องหมาย อย.
๔๔	น้ำผลไม้	น้ำผลไม้แท้ ๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (รสต่าง ๆ เช่น รสส้ม ทับทิม องุ่น แอปเปิ้ลขนาดบรรจุ ๒๐๐ มล.)
๔๕	น้ำข้าวโพด	น้ำนมข้าวโพดแท้ ๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๒๐๐ มล.
๔๖	น้ำมะพร้าว ๑๐๐ %	น้ำนมมะพร้าวแท้ ๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๓๓๐ มล.
๔๗	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งแท้ ๙๘-๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ≥ ๒๐๐ มล.
๔๘	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่แท้ ๙๘-๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ≥ ๒๐๐ มล.
๔๙	น้ำเงี้ยว	น้ำเงี้ยวแท้ ๙๘-๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ≥ ๒๐๐ มล.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.
๕๐	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมแท้ ๙๘-๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ≥ ๒๐๐ มล.
๕๑	น้ำแอปเปิ้ล	น้ำแอปเปิ้ลแท้ ๙๘-๑๐๐ % มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ≥ ๒๐๐ มล.
๕๒	พริกแกงเผ็ด	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๓	พริกแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๔	พริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๕	พริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๖	พริกแกงแพนง	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๗	น้ำปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าสำเร็จแบบต้มสุกแล้ว บรรจุขวดขนาด ๔๐๐ ml. ระบุวันผลิต วันหมดอายุบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕๘	แป้งข้าวโพด	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ ๗๐๐ กรัม มีเครื่องหมาย อย.
๕๙	แป้งทอดกรอบ	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม มีเครื่องหมาย อย.
๖๐	ผงวุ้น	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๒๕ กรัม /ห่อ
๖๑	ผงเจลาติน	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม /ห่อ
๖๒	เครื่องพะโล้	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๖๓	พริกป่น	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีกลิ่นอับ ไม่เปียกชื้น ป่นให้ละเอียด ไม่เจือปนสี ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๖๔	พริกไทยเม็ด	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาด ๕๐๐ กรัม/ซอง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

รายการ	คุณลักษณะอาหาร
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย ออย.
๖๕ พริกไทยป่น	เป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาด ๕๐๐ กรัม/ซอง
๖๖ มะขามเปียกก้อน	เป็นมะขามเปียกทั้งเม็ดไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา เป็นก้อนสีเหลือง
๖๗ มะขามเปียก	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ
๖๘ มะตูมแห้ง	ชนิดหั่นเป็นแผ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีกลิ่นที่พึงประสงค์ ไม่เหม็นไหม้ น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม/ห่อ
๖๙ มายองเนส	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๒๒๐ กรัม/กระปุก
๗๐ ลำไยแห้ง	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นไหม้ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม /ห่อ (เนื้อลำไยไม่ดำ)
๗๑ รุ้นเส้นห่อใหญ่	ต้องแห้ง เส้นไม่แตกหัก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๒๐๐ กรัม
๗๒ รุ้นเส้นห่อเล็ก	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก,ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม
๗๓ สาหร่ายแห้ง	บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๗๔ สาหร่ายเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผลิตชัดเจน มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุถุงละ ๔๘๐ กรัม
๗๕ สาหร่ายเม็ดใหญ่	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผลิตจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุถุงละ ๔๘๐ กรัม
๗๖ เส้นสปาเกตตี้	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด ๑ กิโลกรัม/ห่อ
๗๗ เส้นมักกะโรนี	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด ๒๒๕ กรัม/ห่อ
๗๘ เส้นหมี่ขาว	เป็นเส้นสด สีขาว ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีขนาด ๑ กิโลกรัม
๗๙ เส้นบะหมี่เหลือง	สีเหลืองนวล ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีขนาด ๑ กิโลกรัม
๘๐ เส้นเล็กก้วยเตี่ยว	ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะพลาสติกที่ปิดสนิท มีขนาด ๑ กิโลกรัม
๘๑ เส้นใหญ่ก้วยเตี่ยว	ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะพลาสติกที่ปิดสนิท มีขนาด ๑ กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

รายการ	คุณลักษณะอาหาร
หมวดที่ ๕ ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ผาชนะไม่บูบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.
๘๒ เส้นก้วยจับ	แบบแห้งและแบบก้วยจับเส้นญวน ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะพลาสติกที่ปิดสนิท มีขนาด ๑ กิโลกรัม
๘๓ เส้นหมือบแห้ง	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ห่อ
๘๔ เส้นเชียงฮั้ว	แบบแห้ง เป็นของใหม่ ไม่เหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน ขนาดบรรจุ ๑๙๐ กรัม/ห่อ
๘๕ หมูหยอง	อย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาด ๒๘๐ กรัม/ห่อ
๘๖ หอมแห้ง	ลอกเปลือกแล้ว แห้งสนิท ไม่ลึบ ไม่เน่า ตัดจุก ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
๘๗ เห็ดขาว	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหม็น
๘๘ เห็ดหอมแห้ง	ขนาดกลาง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหม็น
๘๙ น้ำพริกเผา	บรรจุในกระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม มีฝาเปิด สภาพกระป๋องสมบูรณ์ ไม่บูบเปรี้ยว ขนาด ๑๑๔ กรัม/กระปุก
๙๐ โยเกิร์ต รสธรรมชาติ	โยเกิร์ตดัชชี บรรจุถ้วยขนาด ๑๓๕ กรัม มีฝาเปิด สภาพถ้วย ไม่บูบเปรี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน
๙๑ โยเกิร์ต รสผลไม้	โยเกิร์ตดัชชี บรรจุถ้วยขนาด ๑๓๕ กรัม มีฝาเปิด สภาพถ้วย ไม่บูบเปรี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน
๙๒ โอวัลติน	โอวัลติน ๓ in ๑ ปรุงสำเร็จสูตรดั้งเดิม/น้ำตาลน้อย รสมอลต์ช็อคโกแลต มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาด ๓๐ กรัม/ซอง
๙๓ ฟองเต้าหู้แห้ง	ฟองเต้าหู้จากถั่วเหลือง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด ๔๕๐ กรัม/ห่อ
๙๔ ลูกเคียวดิบ	ผลิตจากลูกเคียวข้าวเหนียวพันธุ์ดี ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด ๕๐๐ กรัม/ห่อ
๙๕ แป้งท้าวยายม่อม	เนื้อแป้งมีลักษณะเป็นเกล็ดๆ สีขาว ไม่ผสมแป้งอื่น ไม่อับชื้น ไม่ขึ้นรา ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ห่อ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐
หมวดที่ ๖ ประเภทข้าวสาร

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	หมวดที่ ๖ ประเภทข้าวสาร	ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย พ.ศ.๒๕๖๒ ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๙ (ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา) เล่มที่ ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๕๖ ง ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๙ และได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP การผลิตข้าวอินทรีย์
๑	ข้าวสารหอมมะลิ	เป็นข้าวสารขาวหอมมะลินทรีย์ ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดภัยเคมี
๒	ข้าวกล้อง	เป็นข้าวกล้องอินทรีย์ ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดภัยเคมี

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 1 ประเภท เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มี รอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ประเภทไก่

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
1	ไก่ตัว	กก.	111	30	3,330
2	ไก่สับชิ้น	กก.	84	1,000	84,000
3	ไก่บ้าน	กก.	150	30	4,500
4	ไก่จ้อ	กก.	183	20	3,660
5	ตับไก่	กก.	101	20	2,020
6	ปีกไก่บน	กก.	97	700	67,900
7	อกไก่บด	กก.	104	50	5,200
8	เนื้ออกไก่	กก.	91	100	9,100
9	เนื้ออกไก่หั่นชิ้น	กก.	94	1,200	112,800
10	เลือดไก่	ก้อน	20	30	600
11	ลูกชิ้นไก่	กก.	82	20	1,640
12	สะโพกไก่	กก.	98	50	4,900
13	สะโพกไก่สับชิ้น	กก.	109	200	21,800
14	ไส้กรอกไก่	ท่อ	98	30	2,940

ประเภทหมู

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
15	กระดุกหมูรูป	กก.	75	750	56,250
16	กระดุกอ่อนสับชิ้น	กก.	174	700	121,800
17	ตับหมู	กก.	116	50	5,800
18	เลือดหมู	ก้อน	18	30	540
19	ลูกชิ้นหมู	กก.	97	30	2,910
20	หมูสันใน	กก.	157	50	7,850
21	หมูสันในหั่นชิ้น	กก.	161	1,500	241,500
22	หมูสามชั้นหั่นชิ้น	กก.	167	200	33,400
23	หมูแดง	กก.	160	200	32,000
24	หมูปด	กก.	143	3,000	429,000

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 1 ประเภท เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มี รอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ประเภทหมู

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
25	หมูยอห่อใบตอง	ท่อน	46	30	1,380
26	หนังหมู	กก.	110	30	3,300
27	ไส้กรอกหมู	ท่อน	106	20	2,120
28	มินิคอกเทล	ท่อน	83	20	1,660
29	แฮมโบโลน่า	ท่อน	73	20	1,460

ประเภทปลาน้ำจืด

ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้องไม่นำเนื้อไม่แตกไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
30	ปลานิลตัว	กก.	84	50	4,200
31	ปลานิลหั่นชิ้น	กก.	94	2,000	188,000
32	เนื้อปลานิล	กก.	138	1,000	138,000
33	ปลาดุกตัว	กก.	68	50	3,400
34	ปลาดุกหั่นชิ้น	กก.	73	50	3,650
35	ปลากะพง	กก.	193	50	9,650
36	เนื้อปลากะพง	กก.	450	100	45,000
37	ปลาดุกย่าง	ตัว	44	500	22,000
38	เนื้อปลากะราย	กก.	273	30	8,190

ประเภทปลาทะเล

ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหือกสีแดงสด ลำใสสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้อง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
39	ปลาทูสด	กก.	100	100	10,000
40	ปลาทูหนึ่ง	เซ่ง	46	1,000	46,000
41	ปลาหมึก	กก.	265	50	13,250
42	ปลาหมึกกล้วยบังตาสำปะรด	กก.	265	20	5,300

ประเภท กุ้ง ปู หอย

กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
43	กุ้งสด	กก.	280	100	28,000
44	กุ้งชีแฮ้ปลอกเปลือก	กก.	425	20	8,500
45	เนื้อปูอัด	กก.	165	30	4,950

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 1 ประเภท เนื้อสัตว์

ประเภท ไช้

บรรจุภาชนะชนิดพลาสติก แฝงใหม่ ไซ้ต้องใหม่ สด ไม่เน่า ไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
46	ไช้ไก่	ฟอง	4.5	20,000	90,000
47	ไช้ขาวพาสเจอร์ไรส์	กิโล	216	300	64,800
48	ไช้ลูกรอก	ห่อ	170	20	3,400
49	เต้าหู้ไข่	ท่อน	10	321	3,210
50	เต้าหู้ขาว	ท่อน	12	30	360
51	เต้าหู้แผ่นเหลือง	แผ่น	21	30	630
52	เต้าหู้แผ่นขาว	แผ่น	20	30	600
53	เต้าหู้ไข่ขาว	ท่อน	14	30	420
54	เต้าหู้ปลา	กก.	178	100	17,800

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 2 ประเภท ผัก

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอนไม่เน่าเสีย ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
55	กะทิ	กก.	98	100	9,800
56	กะหล่ำปลี	กก.	41	500	20,500
57	กะหล่ำปลีม่วง	กก.	57	30	1,710
58	กระชายหัว	กก.	87	20	1,740
59	กระชายหันฝอย	กก.	110	20	2,200
60	กระเจียบเขียว	กก.	63	50	3,150
61	ข่า	กก.	65	50	3,250
62	ข่าอ่อน	กก.	75	30	2,250
63	ขิง	กก.	80	50	4,000
64	ขิงหันฝอย	กก.	110	50	5,500
65	ข้าวโพดอ่อน	กก.	67	50	3,350
66	ข้าวโพดฝัก	กก.	38	50	1,900
67	ดอกกะหล่ำ	กก.	86	50	4,300
68	ดอกแค	กก.	70	30	2,100
69	ดอกหอม	กก.	75	100	7,500
70	ตะไคร้	กก.	30	100	3,000
71	ต้นหอมแดง	กก.	75	50	3,750
72	ต้นหอมขาว	กก.	90	100	9,000
73	แตงกวาอ่อน	กก.	39	300	11,700
74	แตงร้าน	กก.	43	200	8,600
75	ถั่วงอก	กก.	27	200	5,400
76	ถั้วฝักยาว	กก.	50	100	5,000
77	ถั้วลันเตา	กก.	171	30	5,130
78	ถั้วพู	กก.	115	50	5,750
79	บวบเหลี่ยม	กก.	48	300	14,400
80	บวบกลม	กก.	40	20	800
81	บวบงู	กก.	40	20	800
82	ใบกะเพรา	กก.	61	50	3,050

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 2 ประเภท ผัก

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
83	ใบตำลึง	กก.	83	50	4,150
84	ใบสาระแหน่	กก.	75	30	2,250
85	ใบมะกรูด	กก.	65	30	1,950
86	ใบแมงลัก	กก.	75	30	2,250
87	ใบโหระพา	กก.	88	50	4,400
88	ใบมะขามอ่อน	กก.	50	20	1,000
89	ใบย่านาง	กก.	15	50	750
90	ใบตอง	กก.	15	100	1,500
91	ผักกระโดน	กก.	48	30	1,440
92	ผักกวางตุ้ง	กก.	58	50	2,900
93	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	กก.	63	30	1,890
94	ผักกาดขาว	กก.	45	500	22,500
95	ผักกาดเขียว	กก.	58	30	1,740
96	ผักกาดแก้ว	กก.	90	30	2,700
97	ผักคะน้า	กก.	71	100	7,100
98	ผักคื่นห่าย	กก.	139	100	13,900
99	ผักชีหอม	กก.	145	99	14,355
100	ผักชีลาว	กก.	68	80	5,440
101	ผักชีฝรั่ง	กก.	70	100	7,000
102	ใบยี่หระ	กก.	70	20	1,400
103	ผักบุ้ง	กก.	43	50	2,150
104	ผักปลอกเคอร์รี่	กก.	88	200	17,600
105	ผักสลัด	กก.	89	50	4,450
106	เผือก	กก.	38	20	760
107	พริกเขียว	กก.	103	50	5,150
108	พริกแดง	กก.	99	100	9,900
109	พริกหวาน	กก.	203	30	6,090
110	พริกหยวก	กก.	90	50	4,500
111	พริกไทยอ่อน	กก.	275	20	5,500
112	ฟักทอง	กก.	47	1,300	61,100

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 2 ประเภท ผัก

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
113	ผักแพง	กก.	38	500	19,000
114	มะนาว	กก.	4	1,500	6,000
115	มะเขือพวง	กก.	133	50	6,650
116	มะเขือยาว	กก.	54	50	2,700
117	มะเขือเปราะ	กก.	48	70	3,360
118	มะเขือเทศใหญ่	กก.	73	80	5,840
119	มะเขือเทศเล็ก	กก.	65	50	3,250
120	มะเขือเทศราชินี	กก.	113	50	5,650
121	มะละกอดิบ	กก.	37	30	1,110
122	มะรุม	กก.	75	10	750
123	มะระจีน	กก.	53	50	2,650
124	มันเทศ	กก.	45	50	2,250
125	สับปะรดชนิดแกง	กก.	43	30	1,290
126	สายบัว	กก.	38	100	3,800
127	หอมหัวใหญ่	กก.	40	40	1,600
128	หยวกกล้วย	กก.	45	100	4,500
129	หัวผักกาด	กก.	160	50	8,000
130	หัวปลี	กก.	40	30	1,200
131	แคร์รอต	กก.	30	100	3,000
132	เห็ดเข็มทอง	กก.	65	100	6,500
133	เห็ดฟาง	กก.	155	100	15,500
134	เห็ดหูหนู	กก.	120	50	6,000
135	เห็ดนางฟ้า	กก.	113	100	11,300
136	เห็ดออริจิน	กก.	108	30	3,240
137	เห็ดเข็มเงิน	กก.	142	200	28,400
138	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	183	30	5,490
139	ผักขง	กก.	40	30	1,200
140	ไช้ผัก	กก.	83	50	4,150
141	ผักสามสีแช่แข็ง	กก.	106	20	2,120

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 3 ประเภท ผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มี แมลง หรือ หนอน ไม่ฟ้าม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
142	กล้วยน้ำว้า	หวี	41	2,000	82,000
143	กล้วยไข่	หวี	48	200	9,600
144	กล้วยหอม	หวี	115	150	17,250
145	แก้วมังกร	กก.	52	500	26,000
146	เงาะ	กก.	55	1,000	55,000
147	แคนตาลูป	กก.	51	500	25,500
148	ชมพูทับทิมจันทร์	กก.	84	80	6,720
149	มังคุด	กก.	58	100	5,800
150	สาลี่	กก.	80	100	8,000
151	สับปะรด	กก.	49	20	980
152	ส้มเขียวหวาน	กก.	71	500	35,500
153	ส้มจีน	กก.	60	300	18,000
154	ส้มโอ	กก.	89	50	4,450
155	มะละกอสุก	กก.	60	300	18,000
156	ลิ้นจี่	กก.	93	100	9,300
157	ลองกอง	กก.	57	700	39,900
158	องุ่นเขียว	กก.	140	100	14,000
159	องุ่นแดง	กก.	126	200	25,200
160	แอ๊ปเปิ้ลแดง	ผล	19	500	9,500
161	แอ๊ปเปิ้ลเขียว	ผล	23	100	2,300
162	ฝรั่ง	กก.	50	100	5,000
163	แตงโม	กก.	39	1,000	39,000

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 3 ประเภท ผลไม้

หรือ หนอน ไม่ฟ้าม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
164	แตงไทย	กก.	51	100	5,100
165	มะม่วงสุก	กก.	30	100	3,000
166	มะยงชิด	กก.	75	50	3,750
167	มะปราง	กก.	50	50	2,500
168	มะพร้าวน้ำหอม	ลูก	34	200	6,800
169	เนื้อมะพร้าวอ่อน	กก.	135	50	6,750

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 4 ประเภท ขนม

เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน ไม่เหม็นอับ
ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ใน สภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่ราขึ้น ไม่แตก ไม่พอง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
170	ขนมเค้กผลไม้	ชิ้น	18	200	3,600
171	ขนมจีบ	ก้อน	5	1,500	7,500
172	ขนมปังปอนด์	แถว	42	100	4,200
173	ขนมปังโฮลวีต	แถว	49	100	4,900
174	มินิครัวซองต์	ชิ้น	43	100	4,300
175	ขนมเค้กกล้วยหอม	ชิ้น	30	100	3,000
176	ขนมแยมโรล	ชิ้น	27	100	2,700
177	ขนมแซนวิช	ชิ้น	26	100	2,600
178	ซาลาเปา	ลูก	16	100	1,600
179	ลูกชิด	กก.	90	50	4,500
180	เนากีว	กก.	48	100	4,800
181	เม็ดทับทิม	กก.	90	100	9,000
182	เม็ดครองแครง	กก.	90	50	4,500
183	เม็ดบัวลอย	กก.	99	50	4,950
184	เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	ถ้วย	30	100	3,000
185	ลอดช่องไทย	กก.	52	100	5,200
186	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	63	50	3,150
187	ขนมชั้นไทย	ชิ้น	15	50	750
188	ขนมปังสอดไส้	ชิ้น	25	100	2,500
189	แห้วสำเร็จรูป	กก.	190	50	9,500
190	ขนมยูโร	กล่อง	63	500	31,500

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 5 ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ ชัดเจน ไม่
หืน มีเครื่องหมาย อย.กำกับชัดเจน

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
191	กระเทียม	กก.	105	100	10,500
192	กระเทียมดอง	ห่อ	25	20	500
193	กะปิ	กระปุก	70	80	5,600
194	กุ้งแห้ง	กก.	660	10	6,600
195	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.	275	5	1,375
196	กะทิ	กล่อง	64	100	6,400
197	แกงฮวยแห้ง	กก.	425	10	4,250
198	เกลือป่นไอโอดีน	มัด	26	50	1,300
199	ข้าวคั่วป่น	กก.	65	20	1,300
200	ขิงผงสำเร็จรูป	กล่อง	115	40	4,600
201	ชุดเครื่องปรุงรส	ห่อ	43	50	2,150
202	ซอสหอยนางรม	ขวด	54	300	16,200
203	ซอสถั่วเหลือง	ขวด	49	300	14,700
204	ซอสพริกเผ็ดน้อย	ขวด	38	20	760
205	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	39	30	1,170
206	ซอสมะเขือเทศแบบซอง	ซอง	2	50	100
207	ซอสพริกแบบซอง	ซอง	2	50	100
208	มายองเนสแบบซอง	ซอง	4	50	200
209	ซีอิ๊วดำ	ขวด	33	10	330
210	ซีอิ๊วขาว	ขวด	54	500	27,000
211	ดอกไม้จีน	กก.	400	10	4,000
212	ถั่วเขียวดิบ	กก.	70	20	1,400
213	ถั่วแดงหลวง	กก.	83	20	1,660
214	ถั่วดำดิบ	กก.	83	20	1,660
215	ถั่วเหลืองซีก	กก.	66	20	1,320
216	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	กก.	55	20	1,100
217	นมข้นจืด	กระป๋อง	43	50	2,150
218	นมจืดพร่องมันเนย	กล่อง	38	1,500	57,000

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 5 ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
219	นมถั่วเหลือง	กล่อง	13	1,200	15,600
220	นมอัลมอนต์	กล่อง	30	1,200	36,000
221	น้ำนมข้าวกล้องงอก	กล่อง	23	1,500	34,500
222	นมเปรี้ยว 180 มล.	กล่อง	10	200	2,000
223	นมเปรี้ยว 90 มล.	กล่อง	7	100	700
224	น้ำตาลทรายขาว	กก.	29	50	1,450
225	น้ำตาลทรายแดง	กก.	30	1,000	30,000
226	น้ำตาลปีบ	กก.	49	50	2,450
227	น้ำตาลเทียม	ห่อ	62	30	1,860
228	น้ำปลา	ขวด	33	200	6,600
229	น้ำมันถั่วเหลือง	ขวด	57	200	11,400
230	น้ำมันปาล์ม	ขวด	53	100	5,300
231	น้ำมันรำข้าว	ขวด	82	100	8,200
232	น้ำหวานเสลดบอย	ขวด	71	100	7,100
233	น้ำตาลมะพร้าว	กก.	53	30	1,590
234	น้ำผลไม้	กล่อง	41	200	8,200
235	น้ำข้าวโพด	กล่อง	16	200	3,200
236	น้ำมะพร้าว 100 %	กล่อง	28	300	8,400
237	น้ำฝรั่ง	กล่อง	26	100	2,600
238	น้ำลิ้นจี่	กล่อง	21	100	2,100
239	น้ำเก็กฮวย	กล่อง	27	100	2,700
240	น้ำมะตูม	กล่อง	22	100	2,200
241	น้ำแอปเปิ้ล	กล่อง	23	100	2,300
242	พริกแกงเผ็ด	กก.	109	30	3,270
243	พริกแกงส้ม	กก.	109	30	3,270
244	พริกแกงคั่ว	กก.	113	30	3,390
245	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	117	30	3,510
246	พริกแกงแพนง	กก.	133	20	2,660
247	น้ำปลาร้า	ขวด	37	50	1,850
248	แป้งข้าวโพด	ห่อ	54	20	1,080
249	แป้งทอดกรอบ	ห่อ	36	40	1,440
250	ผงฟู	ห่อ	32	20	640

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 5 ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
251	ผงเจลาติน	ห่อ	31	10	310
252	เครื่องพะโล้	ห่อ	24	30	720
253	พริกป่น	กก.	140	50	7,000
254	พริกไทยเม็ด	ห่อ	91	50	4,550
255	พริกไทยป่น	ห่อ	125	50	6,250
256	มะขามเปียกก้อน	ก้อน	17	20	340
257	มะขามเปียก	กก.	102	30	3,060
258	มะตูมแห้ง	กก.	107	10	1,070
259	มายองเนส	ห่อ	63	10	630
260	ลำไยแห้ง	กก.	144	10	1,440
261	วุ้นเส้นแห้งห่อใหญ่	ห่อ	71	50	3,550
262	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก	ห่อ	21	100	2,100
263	สาหร่ายแห้ง	แผ่น	41	20	820
264	สาकुเม็ดเล็ก	กก.	44	20	880
265	สาकुเม็ดใหญ่	กก.	48	20	960
266	เส้นสปาเกตตี้	ห่อ	143	20	2,860
267	เส้นหมึกกะโรนี	ห่อ	97	20	1,940
268	เส้นหมี่ขาว	กก.	27	30	810
269	เส้นบะหมี่เหลือง	กก.	78	30	2,340
270	เส้นเล็กกวยเตี๋ยว	กก.	40	30	1,200
271	เส้นใหญ่กวยเตี๋ยว	กก.	45	30	1,350
272	เส้นก๋วยจั๊บน้ำ	กก.	50	30	1,500
273	เส้นหมี่อบแห้ง	ห่อ	73	30	2,190
274	เส้นเชียงฮั้ว	ห่อ	57	30	1,710
275	หมูหยอง	ห่อ	208	100	20,800
276	หอมแห้ง	กก.	83	100	8,300
277	เห็ดขาว	กก.	262	10	2,620
278	เห็ดหอมแห้ง	กก.	336	40	13,440
279	น้ำพริกเผา	กระปุก	127	20	2,540

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 287 รายการ

หมวดที่ 5 ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
280	โยเกิร์ต รสธรรมชาติ	ถ้วย	29	50	1,450
281	โยเกิร์ตรสผลไม้	ถ้วย	29	50	1,450
282	โอวัลติน	ซอง	7	2,000	14,000
283	พองเต้าหู้แห้ง	ห่อ	133	50	6,650
284	ลูกเดือยดิบ	กก.	62	30	1,860
285	แป้งท้าวยายม่อม	กก.	78	20	1,560

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพืชและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 6 หมวด 258 รายการ

หมวดที่ 6 ประเภทข้าวสาร

ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตข้าวอินทรีย์

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
286	ข้าวสารหอมมะลิ	กก	35	8,000	280,000
287	ข้าวกล้อง	กก	47	500	23,500

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ