

ขอบเขตของงาน(Term of Reference:TOR)
โครงการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยวิธีคัดเลือก

๑. ชื่อรายการโครงการ

ชื่อโครงการ..โครงการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยวิธีคัดเลือก

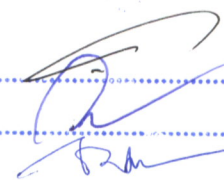
๒.ความเป็นมา

กรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี จะดำเนินการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ จำนวน ๒ รายการ ประกอบด้วย

๑. อาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง)
๒. ข้าวสารขาว ๕%

๓.คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๘ ผู้เสนอราคาต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายและมีวัตถุประสงค์ในการขายข้าวสารและสินค้าประเภทอุปโภคบริโภคให้ถูกต้องครบถ้วน
- ๓.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานจำหน่ายเครื่องบริโภค(ข้าวสารและสินค้าประเภทอุปโภคบริโภค) ดังนี้
 - ๑) รายการจัดหาอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๖,๓๓๕,๘๕๘.๐๐บาท(สิบหกล้านสามแสนสามหมื่นห้าพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) และเป็นผลงานในสัญญาเดียวที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานอื่นของรัฐ โดยต้องแนบสำเนาหรือหนังสือรับรองผลงานรับรอง ยื่นพร้อมเอกสารเสนอราคาให้กรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี ในวันที่ยื่นข้อเสนอ ประกอบการพิจารณาด้วย
 - (๒) รายการจัดหาข้าวสารขาว๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓,๐๓๕,๘๔๑.๐๐บาท(สามล้านสามหมื่นห้าพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน) เป็นผลงานในสัญญาเดียวที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานอื่นของรัฐ โดยต้องแนบสำเนาหรือหนังสือรับรองผลงานรับรอง ยื่นพร้อมเอกสารเสนอราคาให้กรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี ในวันที่ยื่นข้อเสนอประกอบการพิจารณาด้วย


ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

๙. ราคากลาง

๑) จัดซื้ออาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง จำนวนเงิน ๕๔,๔๔๘,๑๐๕.๔๐บาท(ห้าสิบล้านสี่แสนสี่หมื่นแปดพันหนึ่งร้อยห้าบาทสี่สิบสตางค์)

๒) จัดซื้อข้าวสารขาว ๕% ผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ๔๖๒,๗๐๓.๐๐ กิโลกรัม จำนวนเงิน ๑๐,๑๗๙,๔๗๐.๔๐บาท(สิบล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นเก้าพันสี่ร้อยเจ็ดสิบบาทสี่สิบสตางค์)

๑๐.ระยะเวลาในการส่งมอบ

เดือน ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ รวม ๓๖๕ วัน

๑๑. การทำสัญญาซื้อ/จ้าง

ผู้ชนะคัดเลือกเสนอราคา จะต้องเข้าทำสัญญากับเรือนจำ ภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาพัสดุที่ได้เสนอคัดเลือกไว้ ให้เรือนจำยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๑๖๗ แห่งระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ เว้นแต่ตามข้อ ๑๖๙ แห่งระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการพัสดุ พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนดดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการสอบราคา (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๑๒. ค่าปรับ

ค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าราคาส่งของในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขในสัญญาหรือข้อตกลง

๑๓. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

เรือนจำกลางอุดรธานี กรมราชทัณฑ์ จะพิจารณาคัดเลือกตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา และจะพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาต่อรายการที่ถูกต้อง ตรงตามเงื่อนไขและราคาต่ำสุด เป็นผู้ชนะการเสนอราคา

๑๔. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

เรือนจำกลางอุดรธานี กรมราชทัณฑ์ เลขที่ ๖๔ ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
e-Mail: Arnon_r@correct.go.th

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๔.การเสนอราคา

รายละเอียดตามเอกสารประกวดราคาซื้อโดยวิธีคัดเลือก

๕.รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายละเอียดตามเอกสารแนบ

๖.การส่งมอบ

๑. ปริมาณอาหารดิบที่จะสั่งซื้อในแต่ละวันจะเปลี่ยนแปลงตามจำนวนผู้ต้องขังจริง เรือนจำกลางอุดรธานี กรมราชทัณฑ์ จะออกใบสั่งซื้อสิ่งของในแต่ละคราวตามความต้องการของเรือนจำโดยระบุปริมาณ สถานที่ และวันที่ผู้เสนอราคาจะต้องส่งมอบไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราว ทั้งนี้ เรือนจำจะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่ผู้ขายล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๓ (สาม) วัน โดยจะเบิกจ่ายเงินตามผลการจัดซื้อ ใบสั่งซื้อ และใบส่งของแต่ละวัน

๒. ผู้เสนอราคาจะส่งมอบสิ่งของตามสัญญาและถูกต้องตรงตามคุณลักษณะให้แก่เรือนจำตามปริมาณ สถานที่ และในวันเวลาที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวด้วยค่าใช้จ่ายของผู้เสนอราคาเอง พร้อมทั้งหีบห่อหรือเครื่องรัดพันผูกให้เรียบร้อย

กรณีที่เกิดเหตุสุดวิสัย เนื่องจากประสบปัญหาการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ และหรือสภาพ หน่ง ฤดูกาลที่เกิดจากการขาดแคลนโดยทั่วไป หากผู้เสนอราคามีความจำเป็นต้องเปลี่ยนรายการสิ่งของที่แตกต่างกัน ใบสั่งซื้อแต่ละคราวเพื่อใช้สิ่งแทนตามสัญญา ผู้เสนอราคาต้องบันทึกขอเปลี่ยนแปลงรายการที่ต้องการจัดส่งพร้อม ราคาและบันทึกแจ้งเหตุที่เกิดขึ้นพร้อมเอกสารประกอบให้กรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานีทราบ เพื่อประกอบการพิจารณาอนุมัติ เว้นแต่กรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี ทราบแห่งเหตุที่เกิดขึ้นดังกล่าวเป็นการทั่วไปอยู่แล้ว โดยปริมาณต้องไม่น้อยกว่าจำนวนรายการเดิมและการเบิกจ่ายหากสิ่งทดแทนราคาต่ำกว่า จะต้องเบิกตามรายการที่ส่งจริง โดยผู้เสนอราคาต้องยื่นเอกสารบันทึกล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๑ วันทำการ ก่อนจัดส่งสิ่งของในแต่ละคราว ทั้งนี้ การพิจารณาอนุมัติเป็นอำนาจและดุลพินิจของกรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี ซึ่งจะยึดประโยชน์ของหน่วยงานและราชการเป็นสำคัญ

๓. ผู้ยื่นเสนอราคาที่ชนะการเสนอราคาต้องจัดเตรียมชุดทดสอบสารปนเปื้อน เพื่อทดสอบความปลอดภัยของอาหารดิบและเครื่องปรุง อย่างน้อย ทุก ๖ เดือน ให้กับกรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี

๔. ผู้ยื่นเสนอราคาที่ชนะการเสนอราคาข้าวสารขาว๕% ต้องนำตัวอย่างและผลการตรวจสอบคุณภาพของข้าวสาร จากศูนย์วิจัยข้าว กรมการข้าว กระทรวงพาณิชย์ หรือหน่วยงานของกรมการข้าวในภูมิภาค มาไว้กับกรมราชทัณฑ์ โดยเรือนจำกลางอุดรธานี ภายใน ๑๕ วันทำการ นับวันที่ลงนามในสัญญา

๗.ระยะเวลาการดำเนินการ

ตั้งแต่เดือน ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ รวม ๓๖๕ วัน

๘. วงเงินงบประมาณในการจัดหา

๑) จัดซื้ออาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง วงเงินงบประมาณ ๕๔,๔๕๒,๘๖๐.๘๐บาท(ห้าสิบสี่ล้านสี่แสนห้าหมื่นสองพันแปดร้อยหกสิบบาทแปดสิบสตางค์)

๒) จัดซื้อข้าวสารขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง จำนวน ๔๖๒,๗๐๓.๐๐ กิโลกรัม วงเงินงบประมาณ ๑๐,๑๗๙,๔๗๐.๔๐บาท(สิบล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นเก้าพันสี่ร้อยเจ็ดสิบบาทสี่สตางค์)

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ

๑๕๖๓
พ.ศ. ๒๔๗๘

(ស្តង់ដារ ១ គតិកម ២៥៦៧ ឬស្តង់ដារ ៣០ កម្មវិធី ២៥៦៨)

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร / สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง

เรือนจำกลางอุดรธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

[illegible]

รายการอาหารดิบ		คุณสมบัติเฉพาะของอาหาร / สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง		เรื่องจากสูตรอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๓		จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณที่ปี	จำนวนเงิน/ปี (บาท)
เมื่อตกและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิต บริษัทตัวแทนจำหน่ายและเครื่องหมาย ยย.									
๒๑	ไก่แห้ง	แห้งสนิท ไม่ใส่สี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อราแห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุฉลากสะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๓๕๐.๐๐			๓๖๐.๐๐	๑๒๖,๐๐๐.๐๐
๒๒	กุ้งแห้ง	ทำจากเนื้อกุ้งแห้งไม่ปน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา สีแดงปนขาว ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุฉลากสะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๑๕๐.๐๐			๑๕๐.๐๐	๘๓๖,๐๐๐.๐๐
๒๓	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งแช่เย็นไม่ปน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา สีแดงปนขาว ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุฉลากสะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๑๗๐.๐๐			๔๘๐.๐๐	๘๓,๖๐๐.๐๐
๒๔	ปลากระป๋อง	ตัวปลาสุกสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	๑	ก.ก.	๗๕.๐๐				
๒๕	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสุกอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจอบางสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก.	๑	ก.ก.	๗๕.๐๐				
๒๖	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจอบางสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก.	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐			๑๑,๓๕๒.๐๐	๗๖๖,๗๕๐.๐๐
๒๗	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสุกอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจอบางสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก.	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐				
๒๘	หมูยอ	ทำมาจากเนื้อหมูสุกสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุฉลากสะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐			๕,๔๔๐.๐๐	๓๕๗,๐๐๐.๐๐
๒๙	ลูกชิ้นวัว	มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เนื้อนุ่มไม่แข็ง และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจอบางสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือเครื่องหมาย ยย. รับรองมาตรฐานเป็นของขึ้นชื่อและระบุฉลากเป็น ๑๓	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐				
๒. ประเภทผัก									
หมวด จ. ผักสด									
หรือส่วนที่นำเลี้ยง ของผู้กินเป็นอันมาก ไม่มีการขายชาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย และไม่มีการใช้สารพิษตกค้าง									
๓๐	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกบาน ไม่ปนเปื้อน ไม่ดำ ไม่เหม็นคาว ไม่มีหนอน ไม่เก่าเสีย	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐				
๓๑	กะหล่ำปลี	ใบสด กว้างหัวแน่น ไม่ห่อ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีกลิ่นและรากติดมา ไม่มีหนอน ไม่เก่า ไม่ห่อ	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐			๖๑,๕๓๖.๐๐	๒,๔๖๓,๔๔๐.๐๐
๓๒	กวยช่าย/ดอกไม้กวาด	(ใบ) : สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหม็นคาว ไม่ปนเปื้อน ไม่ห่อ หัวดีโคนรากและปลายใบออก, (ดอก) : ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐			๑,๒๐๐.๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐
๓๓	ขมิ้นหรือขมิ้น	สภาพสมบูรณ์ สีเหลืองเข้ม ไม่เหี่ยว เป้งแข็ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เก่าเสีย	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐			๓,๖๐๐.๐๐	๑๔๔,๐๐๐.๐๐
๓๔	ขิงสด	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เก่าเสีย	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐			๔๖๐.๐๐	๔๓,๒๐๐.๐๐
๓๕	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่มีตำหนก ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีกลิ่น และไม่มีเศษดินติด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐			๘,๕๗๐.๐๐	๕๘๘,๕๐๐.๐๐
๓๖	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เก่า ไม่มีดินติด	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐			๓๕,๖๓๐.๐๐	๑,๔๖๕,๖๐๐.๐๐
๓๗	แตงกวา	สด สะอาด ผิวกลิ้ง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ รึ้น และไม่มีกลิ่นคาว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐				
๓๘	แตงร้าน	ผิวกลิ้ง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีกลิ่นคาว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐			๑๖,๐๐๐.๐๐	๔๘๐,๐๐๐.๐๐
๓๙	ถั่วฝักยาว	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล สะอาด และไม่แฉ่สารฟอกขาว	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐				
๔๐	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักยาว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ผักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โคนไม่แหลมหรือหัก อวบน้ำไม่เหี่ยว ไม่ห่อ ไม่ห่อ ไม่เก่า ไม่เหม็นคาว	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐				
๔๑	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักยาว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ผักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โคนไม่แหลมหรือหัก อวบน้ำไม่เหี่ยว ไม่ห่อ ไม่ห่อ ไม่เก่า ไม่เหม็นคาว	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐			๓,๖๐๐.๐๐	๓๗,๐๐๐.๐๐
๔๒	บวบกลม	ผลสมบูรณ์ ผิวเรียบผิวเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐			๓,๖๐๐.๐๐	๓๗,๐๐๐.๐๐
๔๓	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวเรียบผิวเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐			๑๖,๐๐๐.๐๐	๔๘๐,๐๐๐.๐๐

กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

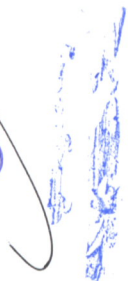
ที่		รายการอาหาลาสิบ	คุณลักษณะเฉพาะของอาหาลาสิ / สำหรับใช้โดยผู้ต้องซิง ผู้ต้องกักขัง				
			เรือนจำกลางอุดรธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗				
๔๕	ผู้กาดชาวลี	เป็นผักกาดขาวหัวห่อ ส่วนสีขาว ลำต้นห่อแน่น ใบสีเขียวอ่อน ส่วนปลายสีเหลืองอ่อน ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ใบเรียวยาว ใบเดี่ยว ใบห่อแน่น ใบแบนติดกับโคน ขนาดใบน้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	๒๓,๕๕๐.๐๐	๗๑๕,๕๐๐.๐๐
๔๖	ผู้กะน้ำ	เป็นกะน้ำอ่อน ใบสีเขียวสด ลำต้นตรง ขนาดลำเลมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ใบหัก ใบเข้า ใบเดี่ยวและใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๕๕.๐๐	-	-
๔๗	ผู้เค้นช่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ใบหัก ใบเข้า ใบเดี่ยวและใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	๑,๖๕๐.๐๐	๑,๖๕๐,๐๐๐.๐๐
๔๘	ผู้ชีลา	ใบเดี่ยว ลอ อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ใบหัก ใบเข้า ใบเดี่ยวและใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	๓,๕๖๐.๐๐	๒,๔๔๖,๐๐๐.๐๐
๔๙	ผู้ชีชอม	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนใบขาวตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ใบหัก ใบเข้า ใบเดี่ยวและใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	๔,๑๕๐.๐๐	๒,๐๗๕,๕๐๐.๐๐
๕๐	ผู้กบู่จีน	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	-	-
๕๑	ผู้กบู่ไทย	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	-	-
๕๒	แฟง	ผู้ชีชียาวหรือรามาติ กาลั้ง ตั้งตั้ง เบื่อเบ่น กรอบ ใบฝ่อ พรางกลมายา ขนาดผลเล็กกลมคว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐	๓๑๕,๐๐๐.๐๐
๕๓	ผู้กบู่ยาว	ผู้ชีชียาวหรือรามาติ กาลั้ง ตั้งตั้ง เบื่อเบ่น กรอบ ใบฝ่อ พรางกลมายา ขนาดผลเล็กกลมคว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	๗๗,๐๕๐.๐๐	๗๕๑,๖๐๐.๐๐
๕๔	ผู้กาหลง	เป็นพื้กาหลงแก่ ใบอ่อน มีสีเขียวสดหรือเหลืองใบเขียว ใบอ่อน ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนคว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	๒,๔๖๐.๐๐	๔๕๕,๐๐๐.๐๐
๕๕	มะเขือพวง	รูปร่างกลม ผิวเรียบเป็นมัน ใบเรียวเข้า ใบกลม ใบเก่าสีเขียว ใบห่อแน่น และ มีผู้ชีชียาวติดแนกับผล	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	๒,๓๐๐.๐๐	๑๓๔,๐๐๐.๐๐
๕๖	มะเขือเปราะ	ผลอ่อนรูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของซึ่มสีเขียวสดติดแนกับผล ใบเรียวเข้า ใบห่อแน่น ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	๒๗,๕๕๐.๐๐	๑,๐๔๔,๐๐๐.๐๐
๕๗	มะเขือพวง	ผลอ่อนรูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของซึ่มสีเขียวสดติดแนกับผล ใบเรียวเข้า ใบห่อแน่น ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	๕,๗๐๐.๐๐	๑๔๔,๕๐๐.๐๐
๕๘	มะเขือยาว	เป็นพื้ชียาวหรือรามาติ กาลั้ง ตั้งตั้ง เบื่อเบ่น กรอบ ใบฝ่อ พรางกลมายา ขนาดผลเล็กกลมคว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	๒,๔๖๐.๐๐	๔๕๕,๐๐๐.๐๐
๕๙	มะเขือเทศ	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๓๑,๐๕๐.๐๐	๗๗๖,๐๕๐.๐๐
๖๐	มะเขือขี	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๓๑,๐๕๐.๐๐	๗๗๖,๐๕๐.๐๐
๖๑	หอมหัวใหญ่	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	๖,๕๐๐.๐๐	๒๗๖,๕๐๐.๐๐
๖๒	หัวเผือก (หัวเผือก)	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นสีเขียว ใบเขียวสด ใบเหลือง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ใบเดี่ยวหรือเข้า ใบเก่าสีเขียว มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๑๕ นิ้ว วัชจากยอดถึงโคนต้น	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
หมวด ๑. ผลไม้ตามฤดูกาล							
สัดใหม่ สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง							
๖๓	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	๑๑,๕๕๐.๐๐	๔๔๕,๕๐๐.๐๐
๖๔	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	๓๕๐,๐๐๐.๐๐
๖๕	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	๔๕๐,๐๐๐.๐๐
๖๖	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐	๒๕๐,๐๐๐.๐๐
๖๗	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	๓๕๐,๐๐๐.๐๐
๖๘	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	๔๕๐,๐๐๐.๐๐
๖๙	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐	๒๕๐,๐๐๐.๐๐
๗๐	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	๓๕๐,๐๐๐.๐๐
๗๑	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	๔๕๐,๐๐๐.๐๐
๗๒	กล้วยน้ำว้า	สัด สละอาด ลูกบวบและลูกบวบประจากาโรและผลมลง รามถึงลำหนืออื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เรียวเข้า ไม่เก่าสีเขียว และไม่มีลาคิตคักวาง	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐	๒๕๐,๐๐๐.๐๐
หมวด ๒. (เครื่องแกงสด)							
ทุกชนิดสด เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค							
๗๐	การขยายสด	สด ใบเก่าสีเขียวเข้มข้มใบเลือกน้ำจาล ไม่มีเศษดินติด มีหัวน้อย ติดกับโคน ใบติดาก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑	ก.ก.	๖๕.๐๐	๓,๔๕๐.๐๐	๒,๕๕๐,๖๐๐.๐๐
๗๑	ข่าสด	ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิวสด ใบเก่าสีเขียว คาสีแดง มีอาหารส่วนแห้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	๔๔๐.๐๐	๒๔,๖๐๐.๐๐
๗๒	ตะไคร้	ลักษณะสมบูรณ์ ขาวสะอาด ใบเก่าสีเขียว ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่เก่า	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๒,๖๓๐.๐๐	๖๕,๗๕๐.๐๐

[illegible]

ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร / สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง	จำนวนหน่วย	ราคาตลาด	ปริมาณที่เปิ	จำนวนเงิน/ปี
		เงื่อนไขกลางอุดหนุน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓	นับ	หน่วย(บาท)		(บาท)
๑๐๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในซีลปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๓๓.๐๐	๑,๓๓๐,๐๐๐.๐๐
๑๐๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในซีลปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๓๓.๐๐	๑,๓๓๐,๐๐๐.๐๐
หมวด ๓. (ของแห้ง)						
ทุกชนิดสด ใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีขนาดตามข้อตลาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์						
วัตถุดิบและวัตถุดิบทำอาหาร วันผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต ไม่เกินอายุบริโภค						
๑๐๓	กระเทียมแห้ง	กระเทียมสดจาก หัววัดแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนงอก	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	๗,๕๗๐.๐๐
๑๐๔	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยแปะและเอี๊ยดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ	๑	ก.ก.	๑๓๕.๐๐	๑,๓๓๐.๐๐
๑๐๕	ขนมจีน	สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่หม่นบูด และเส้นไม่ละลาย	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	๒๐,๔๐๐.๐๐
๑๐๖	พองเต้าหู้	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นแห้ง ไม่แตกหัก ไม่แข็งจนเปราะจน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ระบุอุณหภูมิที่ผลิต	๑	ก.ก.	๓๓๐.๐๐	๓๐๐.๐๐
๑๐๗	ไข่ไก่/ไข่ต้ม/หวาน	สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่ถึงกับเนิ่นเนิ่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๓๗๒.๐๐	๔,๐๕๐.๐๐
๑๐๘	ถั่วเขียว	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ มีแต่ใหญ่เสมอทั้ง เมล็ดใหญ่และเม็ดเล็ก ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	๓,๔๔๐.๐๐
๑๐๙	ถั่วดำ	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ มีแต่ใหญ่เสมอทั้ง เมล็ดใหญ่และเม็ดเล็ก ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๑๑๐	ถั่วแดง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ มีแต่ใหญ่เสมอทั้ง เมล็ดใหญ่และเม็ดเล็ก ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	๗๖๐.๐๐
๑๑๑	ถั่วลิสงแห้งปั่น	ป่นละเอียด แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	๗๖๐.๐๐
๑๑๒	น้ำพริกแกงกระเทียม	ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมของกะเทียม กระเทียมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป มีกลิ่นหอมเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	๒,๐๔๐.๐๐
๑๑๓	น้ำพริกแกงชีวาหวาน	ต้องไม่มีส่วนผสมของเครื่องแกงกระเทียม กระเทียมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป มีกลิ่นหอมเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	๒,๐๔๐.๐๐
๑๑๔	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องไม่มีส่วนผสมของเครื่องแกงกระเทียม กระเทียมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป มีกลิ่นหอมเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	๔,๙๔๐.๐๐
๑๑๕	น้ำพริกแกงอ่อม	ต้องไม่มีส่วนผสมของเครื่องแกงกระเทียม กระเทียมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป มีกลิ่นหอมเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	๒,๔๖๐.๐๐
๑๑๖	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนื้อเนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวกันเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๑	ก.ก.	๓๖.๐๐	๘๔๐.๐๐
๑๑๗	พริกชี้ฟ้าตัวปาน	ป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น	๑	ก.ก.	๒๕๐.๐๐	๕๕๒.๐๐
๑๑๘	พริกชี้ฟ้าแดง	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เมล็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเมือกขาว ไม่แห้งหรือแตก มีกลิ่น สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๑๓๐.๐๐	๕๕๔.๐๐
๑๑๙	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เมล็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเมือกขาว ไม่แห้งหรือแตก มีกลิ่น สภาพสมบูรณ์	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	๒๔๐.๐๐
๑๒๐	มะขามเปียกแบบเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สีน้ำตาล ไม่มีสิ่งเจือปน	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	๔๘๐.๐๐
๑๒๑	มะขามเปียกแบบเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สีน้ำตาล ไม่มีสิ่งเจือปน	๑	ก.ก.	๘๕.๐๐	
๑๒๒	สาคูคอกใบเบย	หุงคอกคอกเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสวรรขชาติหรือสีส้มอาหารที่ต้มสุกตามเท่านั้น ไม่มีกลิ่นคอกคอก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	๘,๖๐๐.๐๐
๑๒๓	วันเส้นสด	ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่หม่นไหม้ ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๓๖.๐๐	๒,๓๘๔.๐๐
๑๒๔	วันเส้นแห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก ปาน ไม่ขึ้นรา ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	
๑๒๕	เส้นหมี่สด	ไม่หม่นไหม้ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	๖,๖๐๐.๐๐
๑๒๖	เส้นหมี่แห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก ปาน ไม่ขึ้นรา ระบุอุณหภูมิที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	
๑๒๗	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑	ก.ก.	๕๕.๐๐	๔,๕๔๐.๐๐
๑๒๘	พริกขี้หนู	สด สะอาด สีสวยปนแดง ผิวมันวาว ไม่เหี่ยวตัว ไม่ดำเขียว มีกลิ่นขี้หนูสดคั้น	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐

๗/ ๗

ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร / สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง เรือนจำกลางอุดรธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗	จำนวนหน่วย		ราคากลาง	ปริมาณทั้งปี	จำนวนเงิน/ปี
			นับ	ก.ก.	หน่วย(บาท)		(บาท)
๑๒๙	เห็ดหอมแห้ง	คอโค ไม่พ่นสีหิน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑	ก.ก.	๔๘๙.๐๐	๕๔๐.๐๐	๒๖๔,๐๖๐.๐๐
รวม ต่อปี / (หาลิสี่ล้านสี่แสนสี่หมื่นแปดพันหนึ่งร้อยห้าบาทสี่สิบสตางค์)							๕๔,๔๔๔,๑๐๕.๔๐


ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

4.0

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

รายการลูกชั้นปลา



รายการลูกชั้นเนื้อ



กระดุกหมต้มชุบ



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)
ไก่ชำแหละทั้งตัว

ไก่ชำแหละทั้งตัว



เนื้อไก่หั่นชิ้น/เนื้อไก่สไลด์



หมูสไลด์



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

เนื้อปลาแล้



ปลาหางแข็ง



กุ้งแห้ง



..... ประธานกรรมการ
..... กรรมการ
..... กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ไข่ไก่



กุนเชียงไก่



กุนเชียงหมู



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ปลากรอบ



หมยอ



หมูนํ้าแดง



ประธานกรรมการ
กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

กะหล่ำปี



กุยช่าย/ดอกไม้งวด



ไขมันเลว



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ขิงสด



แครอท



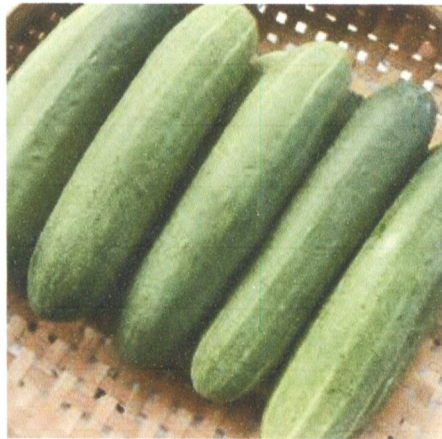
ต้นหอม



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

แตงกวา



ถั่วงอก



บวบเหลี่ยม



.....
.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ผักกวางตุ้ง



ผักกาดขาวปี



ผักคื่นช่าย



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

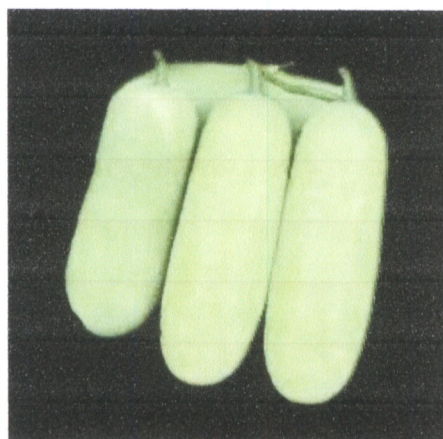
ผักชีลาว



ผักชีหอม



แตง



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

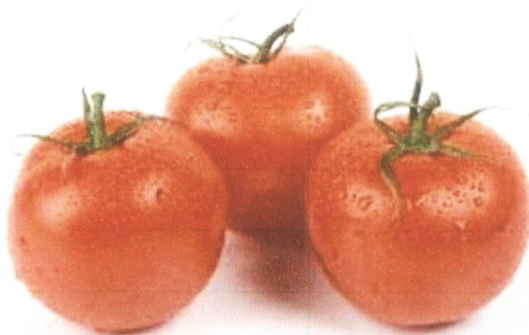
ผักเขียว



ผักทอง



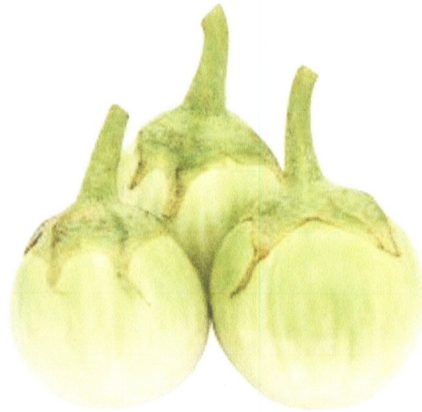
มะเขือเทศ



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

มะเขือเปราะ



มะเขือยาว



มันเทศ



..... ประธานกรรมการ
..... กรรมการ
..... กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

หอมหัวใหญ่



หัวไชเท้าสด(หัวผักกาดขาว)



กล้วยน้ำหว้า



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

แตงโม



กระชายสด



ข่าสด



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ตะไคร้



ใบกระเพราสด



ใบมะกรูด



.....
.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ใบแมงลักสด



ผลมะกรูด



พริกขี้หนูสด



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

พริกชี้ฟ้าแดง/เขียว



กะทิกล่อง/ขวด/ถุง



เกลือป่น



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ซีอิ๊วขาว



ซีอิ๊วดำ



ตั้งฉ่าย



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

เต้าเจี้ยว



เต้าหู้ขาวอ่อน



น้ำตาลทรายขาว



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

น้ำตาลปีบ



น้ำปลา



น้ำปลาร้า



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

น้ำมะขามเปียก



น้ำมะนาวเทียม



น้ำมันปาล์ม



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

น้ำส้มสายชูกลั่น5%



พริกไทยป่น



พริกไทยเม็ด



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

มะดาวดอง



ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่



กระเทียมแห้ง



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

កະប៊ី



ชนมจีน



ฟองเต้าหู้



ประธานกรรมการ

4583075

2015

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

ไซโปวส์บเค็ม/หวาน

ตัวแดงถั่วลิสงแห้งป่น

ประธานกรรมการ

..กรรมการ

សម្រាប់ការព្យាបាល

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)
น้ำพริกแกงกะหรี่/แกงเขียวหวาน/แกงเผ็ด/แกงอ่อม



แป้งมัน



พริกขี้หนูคั่วป่น



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

พริกขี้หนูแห้ง



พริกแห้งเม็ดใหญ่



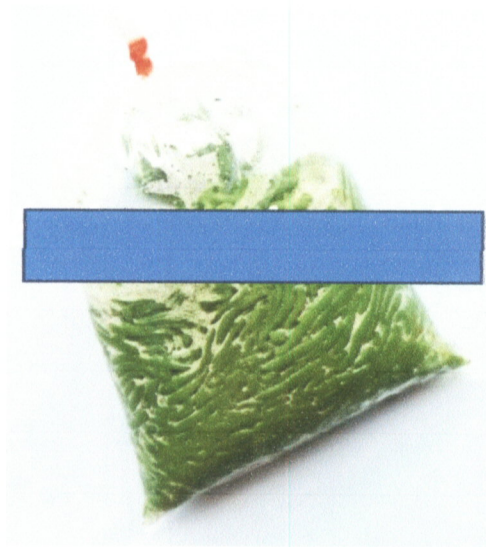
มะขามเปียกแคะเม็ด



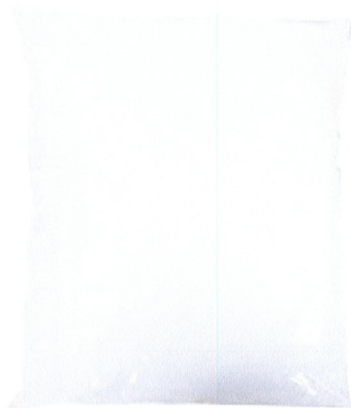
.....
..... ประธานกรรมการ
..... กรรมการ
.....
.....

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

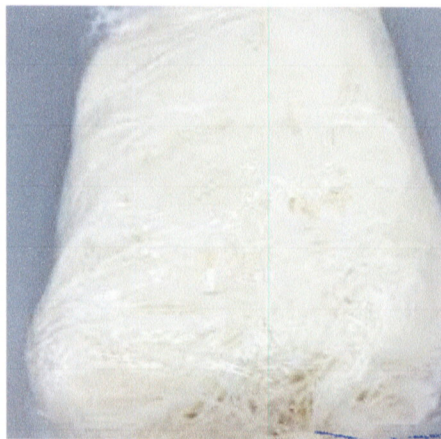
ลวดช่องใบเตย



วุ้นเส้นสด



เส้นหมี่สด



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ภาพคุณลักษณะอาหารดิบ(อาหารดิบและเครื่องปรุง)

หอมแห้งแดง



เห็ดหูหนูสด



เห็ดหอมแห้ง



.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

**ราคาข้าวสาร ๕% พร้อมคุณลักษณะเฉพาะ สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง
เรือนจำกลางอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗**

ที่	รายการ และคุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน หน่วยนับ	ราคา ต่อหน่วย (บาท)	หมายเหตุ
๑.	ข้าวสารขาว ๕% <u>คุณลักษณะเฉพาะ</u> ต้องมีพื้นข้าวส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้ <u>พื้นข้าว ประกอบด้วย</u> ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐ นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓ ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐ <u>ส่วนผสม ประกอบด้วย</u> ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐ ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐ ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วนและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป <u>ข้าวและสิ่งที่มีปนได้</u> ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐ ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๖.๐ ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕ ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓ <u>ระดับการขัดสี</u> สีสดี	๑ ก.ก.	...๒๒.๐๐...	


 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานสินค้าข้าว เพื่อความเหมาะสมแก่ภาวะการผลิตและสถานการณ์การค้าข้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ วรรคหนึ่ง (๒) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าออก พ.ศ. ๒๕๐๓ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

- ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙”
- ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป
- ข้อ ๓ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๔๐ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๐
- ข้อ ๔ ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าว ตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

อภิชาติ ตันตราภรณ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์


ประธานกรรมการ
กรรมการ

หมวด ๔ มาตรฐานข้าวขาว

ข้อ ๙ ให้กำหนดมาตรฐานข้าวขาว ไว้ดังต่อไปนี้

(๑) ข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซนต์ ชั้น ๑

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดยาวชั้น ๓ ได้ไม่เกินร้อยละ ๕.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๘.๐ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๔.๐

ในจำนวนนี้ อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๕.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๓.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๓ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือ

หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๑

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(๒) ข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซนต์ ชั้น ๒

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๘.๐ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๔.๕

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๕.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๒

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....

ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕
ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๕ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ
หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๒
ระดับการขัดสี สีสีพิเศษ

- (๓) ข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซนต์ ชั้น ๓
ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
พื้นข้าว ประกอบด้วย
ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐.๐
นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓
ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕.๐
ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๘.๐ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๕.๐
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๕.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗
ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘.๐ ส่วนขึ้นไป
ข้าวและสิ่งที่มีปนได้
ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๒
ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕
ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๕ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือ
หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๒
ระดับการขัดสี สีสีพิเศษ

- (๔) ข้าวขาว ๕ เปอร์เซนต์
ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
พื้นข้าว ประกอบด้วย
ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐
นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓
ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐
ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗
ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป
ข้าวและสิ่งที่มีปนได้
ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๒
ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕
ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๕ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือ
หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๒
ระดับการขัดสี สีสีพิเศษ
-กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซัน และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ
หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สดี

(๕) ข้าวขาว ๑๐ เปอร์เซนต์

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๕.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๐ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๑๒.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๑๓ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซัน และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ

หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๔

ระดับการขัดสี สดี


ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ