

ร่างขอบเขตของงาน และคุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง พร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕ % และสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) โดยวิธีคัดเลือก เรือนจำอำเภอดงหลวง จังหวัดเชียงใหม่

๑. ความเป็นมา

๑.๑ กรมราชทัณฑ์ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง ดำเนินการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ตามหนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๑๗๑๕ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๙ เรื่อง แนวทางการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โดยวิธีคัดเลือก ตามกฎกระทรวงและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๖๓

๑.๒ จังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอดงหลวง มีความประสงค์จะดำเนินการจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอดงหลวง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โดยวิธีคัดเลือก ตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๖๓ หมวด ๑ พัสตส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร ข้อ ๓ (๔) ตามแนวทางที่กรมราชทัณฑ์กำหนด ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ จำนวน ๓๖๕ วัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕ % สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอดงหลวง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ จำนวน ๓๖๕ วัน

๒.๒ เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตรเนื่องจากเป็นพัสดุส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตรและเป็นพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน ตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๖๓ หมวด ๑ พัสตส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร ข้อ ๓ (๔) ข้าวสารและสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภคจากองค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกร

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

/๓.๖ มีคุณสมบัติ...

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่จัดซื้อโดยวิธีคัดเลือกตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕๖ (๑) (ข) และกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุนและกำหนดวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ โดยวิธีคัดเลือกและวิธีเฉพาะเจาะจง พ.ศ. ๒๕๖๓ หมวด ๑ พัสตส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร “ข้อ ๓ (๔) ข้าวสารและสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภคจากองค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกร ที่อยู่ในพื้นที่ใกล้ที่สุด” สำหรับสถาบันเกษตรกรซึ่งจะต้องได้รับการจดทะเบียนถูกต้องตามระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องมีวัตถุประสงค์ในการขายข้าวสารและสินค้าประเภทอุปโภคบริโภคให้ถูกต้องครบถ้วนตามความในกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุนและกำหนดวิธีจัดซื้อโดยวิธีคัดเลือก และต้องได้รับหนังสือเชิญชวนจากจังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฝางเท่านั้น

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันที่ยื่นข้อเสนอโดยวิธีคัดเลือกหรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการดำเนินการโดยวิธีคัดเลือกครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้รับเอกลิทธิหรือความคุ้มครอง ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิความคุ้มครองเช่นนั้น

๓.๑๐ ไม่เป็นผู้ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๕ ผู้เสนอราคาที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับจังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฝาง จะต้องไม่ทำงานที่คู่สัญญาได้รับไปจ้างช่วงหรือมอบหมายให้บุคคลอื่นเป็นผู้ปฏิบัติตามสัญญาแทนตน เว้นแต่มีระเบียบหรือข้อบังคับของหน่วยงานแต่ละแห่งกำหนดให้สามารถดำเนินการได้ หรือกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

๓.๑๖ ผู้เสนอราคาจะต้องมีผลงานการจำหน่ายเครื่องบริโภค (ข้าวสาร และสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภค) ต่อสัญญาฉบับเดียว ในวงเงินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของวงเงินงบประมาณ หรือวงเงินประมาณการของเรือนจำที่จะจัดซื้อ และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นของรัฐ โดยจะต้องแนบสำเนาหรือหนังสือรับรองผลงานมาพร้อมกับการยื่นเสนอราคา เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย ตามแนวทางของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง หนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๒๑๔ ลงวันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ข้อ ๑.๒.๔, หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๒๔๖๕๓, ๒๔๐๕๔ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๓ และหนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๑๖๓๗๙, ๑๖๓๘๐ ลงวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

๓.๑๗ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นข้อเสนอราคาแนบภาพถ่ายรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และภาพถ่ายข้าวขาว ๕% ที่จะประสงค์จะเสนอราคามาพร้อมในวันที่ยื่นข้อเสนอราคา เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

/๔.รายละเอียด...

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ข้าวขาว ๕%

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของข้าวขาว ๕% เป็นไปตามประกาศ กระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙ (ดังรายละเอียดแนบ)

๔.๒ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) จำนวน ๘๒ รายการ และรายการวัตถุดิบทดแทน จำนวน ๑๓ รายการ (ดังรายละเอียดแนบ)

๕. จำนวนและรายการที่จะซื้อ

๕.๑ ข้าวขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอฝาง ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ (จำนวน ๓๖๕ วัน) จำนวนประมาณ ๑๔๑,๑๒๗.๒๕ กิโลกรัม

๕.๒ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอฝาง ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ (จำนวน ๓๖๕ วัน) จำนวน ๘๒ รายการ และรายการวัตถุดิบทดแทน จำนวน ๑๓ รายการ

๖. ระยะเวลาดำเนินการและส่งมอบ

ระยะเวลาดำเนินการและส่งมอบตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ (จำนวน ๓๖๕ วัน) ดังนี้

๖.๑ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ส่งมอบสิ่งของทุกวัน (ช่วงเวลา ๐๘.๓๐ นาฬิกา ถึง ๐๙.๓๐ นาฬิกา) ตามใบสั่งซื้อของผู้จะซื้อครบถ้วนตามปริมาณที่กำหนดจนกว่าจะสิ้นสุดสัญญา ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้จะขายเอง

๖.๒ ข้าวขาว ๕% ส่งมอบตามใบสั่งซื้อของผู้จะซื้อครบถ้วนตามปริมาณ และวันที่กำหนด แต่ละคราวเป็นประจำทุกงวดจนกว่าจะสิ้นสุดสัญญา ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้จะขายเอง

๖.๓ ผู้จะขายต้องรับผิดชอบในการจัดส่งสินค้าโดยมีการป้องกันมิให้มีการชุกช่อน หรือลักลอบนำเข้าสิ่งของต้องห้ามผ่านมาภายในเรือนจำอำเภอฝาง ได้ หากผู้จะซื้อมีการตรวจพบว่าการลักลอบนำเข้าสิ่งของต้องห้ามผ่านเข้าภายในเรือนจำอำเภอฝาง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาและดำเนินการทางกฎหมายต่อไป

๖.๔ ผู้จะขาย หรือผู้แทน ที่ส่งพัสดุ จะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติราชทัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๖๐ และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับกรมราชทัณฑ์ (ฉบับที่ ๒) ว่าด้วยการเยี่ยมการติดต่อของบุคคลภายนอกต่อผู้ต้องขัง และการเข้าดูกิจการหรือติดต่อการทำงานกับเรือนจำ พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๔๗ และระเบียบเรือนจำอำเภอฝาง

๗. วงเงินที่จะจัดซื้อ

๗.๑ วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอฝาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑	วงเงินข้าวขาว ๕%	๓,๑๐๔,๗๙๙.๕๐ บาท
๒	วงเงินอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)	๑๘,๘๘๘,๑๖๖.๐๐ บาท
	วงเงินงบประมาณรวม	๒๑,๙๙๒,๙๖๕.๕๐ บาท

รวมวงเงินงบประมาณทั้งสิ้น ๒๑,๙๙๒,๙๖๕.๕๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันเก้าร้อยหกสิบห้าบาทห้าสิบสตางค์)

/๗.๒ วงเงินราคากลาง...

๗.๒ วงเงินราคากลาง อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ เรือนจำอำเภอฝาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑	วงเงินราคากลางข้าวขาว ๕%	๓,๑๐๔,๗๙๙.๕๐ บาท
๒	วงเงินราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) จำนวน ๘๒ รายการ	๑๒,๙๖๙,๖๗๕.๕๘ บาท
	วงเงินราคากลางรวม	๑๖,๐๗๔,๔๗๕.๐๘ บาท

รวมวงเงินราคากลางทั้งสิ้น ๑๖,๐๗๔,๔๗๕.๐๘ บาท (สิบหกล้านเจ็ดหมื่นสี่พันสี่ร้อยเจ็ดสิบบาทแปดสตางค์)

๘. การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

๘.๑ ผู้เสนอราคาต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคา โดยแยกไว้นอกซองใบเสนอราคา และการยื่นเสนอราคาให้เสนอราคาตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาที่กำหนดไว้ใน ข้อ ๘.๓ โดยแยกเป็น ๒ รายการ คือ รายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และรายการข้าวขาว ๕% โดยอย่างน้อยต้องมีเอกสารหลักฐานการเสนอราคาดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาหลักฐานการจัดตั้งหรือการจดทะเบียนหน่วยงาน องค์กร สถาบันการเกษตร
- (๒) สำเนาข้อบังคับหรือเอกสารหลักฐานแสดงวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน องค์กร สถาบันการเกษตร
- (๓) หนังสือมอบอำนาจ ซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน (ถ้ามี)
- (๔) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)
- (๕) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)
- (๖) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย หรือคำสั่งมอบอำนาจในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน (ถ้ามี)
- (๗) สำเนาสัญญาหรือหนังสือรับรองผลงานตามรายละเอียดข้อ ๓.๑๖
- (๘) รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ ที่ประสงค์จะเสนอราคา พร้อมภาพถ่ายรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% ที่ประสงค์จะเสนอราคามาพร้อมในวันที่ยื่นข้อเสนอราคาเพื่อประกอบการพิจารณา
- (๙) แบบใบเสนอราคาตามที่เรือนจำอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ กำหนด
- (๑๐) เอกสารหลักฐานอื่นๆ เอกสารประกอบการเสนอราคาต้องมีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้องพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) ทุกฉบับ

๘.๒ ในการยื่นซองข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องผนึกซองจำหน่ายถึง ประธานคณะกรรมการซื้อโดยวิธีคัดเลือก และให้ยื่นโดยตรง ณ ห้องประชุมฝ่ายบริหารทั่วไป เรือนจำอำเภอฝาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ภายในระยะเวลาที่จังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฝางกำหนด พร้อมรับรองเอกสารหลักฐานที่ยื่นมาพร้อมกับซองใบเสนอราคาว่าเอกสารดังกล่าวถูกต้องและเป็นความจริงทุกประการ

/๘.๓ หลักเกณฑ์การพิจารณา...

๘.๓ หลักเกณฑ์การพิจารณา ใช้เกณฑ์ราคาต่ำสุด โดยพิจารณาแยกเป็น ๒ รายการ คือ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ ดังนี้

(๑) ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการเสนอราคาอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ต้องเสนอราคาทุกรายการรวมกัน ที่มีราคาต่ำสุด โดยผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาอาหารดิบรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุงให้ครบทุกรายการและราคาที่เสนอต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) จำนวน ๘๒ รายการ รวมทั้งสิ้น ๘๒ รายการ และรายการอาหารดิบฯ วัตถุดิบทดแทน จำนวน ๑๓ รายการ เป็นรายสิ่งทุกรายการให้ครบถ้วน โดยราคาที่ยื่นขอเสนอทุกรายการต่อหน่วยในเอกสารแนบใบเสนอราคาต้องไม่สูงกว่าราคากลางรายสิ่ง ที่จังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอดำรงกำหนด เมื่อรวมทุกรายการแล้ว จะต้องถูกต้องตรงตามใบเสนอราคารวม (ใบเสนอราคาซื้อโดยวิธีคัดเลือก) พร้อมให้แนบภาพถ่ายรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ที่จะประสงค์จะเสนอราคามาพร้อมในวันที่ยื่นขอเสนอราคาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

(๒) ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการเสนอราคาข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ ต้องเสนอราคาต่อกิโลกรัม ที่มีราคาต่ำสุด ราคาที่เสนอต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาข้าวขาว ๕% จำนวน ๑ รายการ จะต้องถูกต้องตรงตามใบเสนอราคารวม (ใบเสนอราคาซื้อโดยวิธีคัดเลือก) พร้อมให้แนบภาพถ่ายข้าวขาว ๕% ที่จะประสงค์จะเสนอราคามาพร้อมในวันที่ยื่นขอเสนอราคาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

๙. เงื่อนไขอื่นๆ

๙.๑ ราคาที่เสนอต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงแล้ว กำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน

๙.๒ สำหรับในการตรวจสอบคุณภาพของข้าวขาว ๕% ให้ผู้ชนะการเสนอราคาของเรือนจำฯ ที่เป็นคู่สัญญาแล้ว นำตัวอย่างข้าวสารและผลการตรวจสอบคุณภาพของข้าวสารจากศูนย์วิจัยข้าว กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือหน่วยงานของกรมการข้าวในส่วนภูมิภาคมาไว้ให้เรือนจำอำเภอดำรง ภายใน ๓๐ วันทำการ นับจากวันที่ลงนามในสัญญา และส่งตรวจคุณภาพข้าวสารอีกอย่างน้อย ๖ เดือนครั้ง (โดยชักตัวอย่างข้าวสารที่คู่สัญญาจัดส่งมอบ ณ สถานที่มอบของเรือนจำอำเภอดำรง)

๙.๓ กรณีได้รับคัดเลือกให้เป็นคู่สัญญาต้องจัดเตรียมชุดทดสอบสารปนเปื้อน เพื่อทดสอบความปลอดภัยของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง อย่างน้อย ๖ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับพัสดุจะสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit) ประกอบด้วยสารปนเปื้อน ๖ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ (ผงกรอบ), สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ), สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), กรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

โดยจัดส่งชุดทดสอบปีละ ๒ ครั้ง (ในปีงบประมาณ) ได้แก่ รอบที่ ๑ ภายในช่วงเดือน ต.ค. - มี.ค. และรอบที่ ๒ ภายในช่วงเดือน เม.ย. - ก.ย. โดยชุดทดสอบฯ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่มีความน่าเชื่อถือ ได้แก่ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Thai FDA), องค์การเภสัชกรรม (GPO) และต้องมีอายุการใช้งานคงเหลือไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับจากวันที่ส่งมอบ



๙.๔ การกำหนดค่าปรับในสัญญาหรือข้อตกลงรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าราคาส่งของในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลง ตามแนวทางของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กรณียกเลิกสัญญา มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒

๙.๕ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องรับผิดชอบในการส่งอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% และโดยบรรจุกฎที่ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันมิให้มีการปลอมปน ชุกช่อน หรือลักลอบนำสิ่งของต้องห้ามผ่านเข้าภายในเรือนจำอำเภอฟางใต้ หากผู้ซื้อจะมีการตรวจพบกรณีดังกล่าว ผู้ซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และดำเนินการทางกฎหมายต่อไป

๙.๖ กรณีปริมาณอาหารดิบที่จะซื้อในแต่ละวัน จะเปลี่ยนแปลงตามจำนวนผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขังจริงของเรือนจำอำเภอฟาง ทั้งนี้ เรือนจำอำเภอฟาง จะออกใบสั่งซื้อ มอบให้แก่คู่สัญญาล่วงหน้าก่อนครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อ ไม่น้อยกว่า ๓ วัน โดยจะเบิกจ่ายเงินตามผลการจัดซื้อ ใบสั่งซื้อ และใบส่งของแต่ละวัน ห้ามแก้ไขเปลี่ยนแปลงเมนูหลังการจัดซื้อ หากมีความจำเป็นต้องแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการอาหารดิบแตกต่างไปจากเมนูที่กำหนด จะต้องเสนอขออนุมัติเปลี่ยนแปลงทุกครั้งจะต้องใช้ในแต่ละวันที่กำหนดไว้ในเอกสารตามเอกสารแนบท้ายสัญญา และปริมาณจะต้องเท่ากับจำนวนของรายการเดิม และการเบิกจ่ายหากสิ่งทดแทนราคาต่ำกว่าจะต้องเบิกตามราคาของรายการที่ส่งจริง สำหรับรายการของแห้งและเครื่องปรุงเรือนจำเรือนจำ สามารถเลือกส่งรายการของแห้งหรือเครื่องปรุงล่วงหน้าได้ แต่จำนวนที่ซื้อทั้งสิ้นจะต้องไม่เกินปริมาณอาหารดิบและเครื่องปรุงที่ต้องใช้ในแต่ละวันที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา

๙.๗ เรือนจำอำเภอฟาง จะตรวจรับและเบิกจ่าย กรณีผู้ขายส่งมอบอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ราคาตามบรรจุกฎที่ต่ำกว่าราคาตามรายละเอียดแนบท้ายสัญญา ให้เบิกจ่ายราคาตามบรรจุกฎ แต่ถ้าราคาตามบรรจุกฎที่มีราคาสูงกว่าราคาที่แนบท้ายสัญญาจะต้องเบิกจ่ายตามรายละเอียดแนบท้ายสัญญา

๙.๘ การทำสัญญา ทำสัญญากภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งให้มาลงนามในสัญญา จะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ และจะต้องวางหลักประกันเท่ากับร้อยละ ๕ ของวงเงินตามมูลค่าในสัญญากับจังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฟาง และจะยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่ง อย่างไม่ดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายให้แก่เรือนจำอำเภอฟาง โดยเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ ในการทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด โดยอาจเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนดก็ได้

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการเสนอราคาพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาแล้ว

๑๐. การชำระเงินและข้อสงวนสิทธิ์

เรือนจำอำเภอฝาง จะชำระเงินค่าอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% ที่คำนวณ ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราว และตามราคาต่อหน่วยที่กำหนดไว้ในสัญญาจะซื้อขาย เมื่อเรือนจำอำเภอฝางได้รับมอบสินค้าและคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว โดยจะเบิกจ่ายชำระค่าอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวขาว ๕% ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับแต่เรือนจำอำเภอฝาง ได้รับได้รับอนุมัติโอนจัดสรรงบประมาณจากกรมราชทัณฑ์แล้วเท่านั้น โดยจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้จะขายตามที่ได้แจ้งไว้ในสัญญาจะซื้อขาย ทั้งนี้ ผู้จะขายต้องเป็นผู้รับภาระค่าธรรมเนียม หรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนเงินที่ธนาคารเรียกเก็บ และยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ

เนื่องจากวงเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปีสำหรับการจัดซื้อข้าวสาร และอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ที่ได้รับการจัดสรรจากสำนักงานงบประมาณไม่เพียงพอที่จะเบิกจ่ายให้กับคู่สัญญาได้ครบตามสัญญาในปีงบประมาณ โดยเรือนจำอำเภอฝาง จะต้องรอรอกรมราชทัณฑ์ขอรับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี งบกลาง รายการเงินสำรองจ่ายเพื่อกรณีฉุกเฉินหรือจำเป็นจากสำนักงานงบประมาณ (เพิ่มเติม) เพื่อนำมาชำระแก่คู่สัญญา

โดยผู้ชนะการเสนอราคา (คู่สัญญา) จะนำมาเป็นเหตุให้ฟ้องร้อง เรียกร้องดอกเบี้ย ค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือเงินชดเชยใดๆ กับจังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฝาง และกรมราชทัณฑ์จากเหตุดังกล่าวมิได้ โดยผู้ชนะการเสนอราคา (คู่สัญญา) จะต้องปฏิบัติหน้าที่ตามสัญญาต่อไปโดยไม่อ้างเหตุการณ์ชำระเงินล่าช้าดังกล่าว มาเป็นเหตุในการหยุดส่งมอบข้าวสาร และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) หรือยกเลิกสัญญากับจังหวัดเชียงใหม่ โดยเรือนจำอำเภอฝาง

๑๑. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานพัสดุ ฝ่ายบริหารทั่วไป เรือนจำอำเภอฝาง เลขที่ ๕๐๐ หมู่ที่ ๓ ตำบลเวียง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๑๐

โทรศัพท์/โทรสาร ๐ ๕๓๔๕ ๓๕๐๙ ต่อ ๑๓

e-mail: Fang1prison@gmail.com, aopphan@correct.go.th

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายเอกรัตน์ รุ่งศรี)

นักทัณฑวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายณพรัตน์ อิ่มรัง)

นักทัณฑวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายกิตติศักดิ์ คำพรหม)

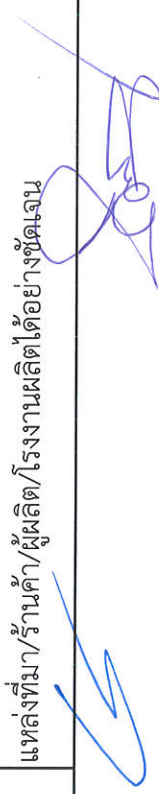
เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570
เรือนจำอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
1	ประเภทเนื้อสัตว์			
	หมาก ก. เนื้อสัตว์สด	สด สภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเม็ดสีขาว (ไขพยาธิ) และสิ่งเจือปนอื่น ๆ ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐาน และได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย หมายเหตุ : กรณีครัวอิสลาม แนะนำให้เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากโรงเชือด/โรงชำแหละ หรือ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล		
1	เนื้อไก่หั่นชิ้น/เนื้อ ไก่สไลด์	สด สะอาด สีส้มชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มี เม็ดสีขาว (ไขพยาธิ)	กก.	
2	เลือดไก่	สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น	กก.	
3	หมูสไลด์	สด สะอาด สีส้มชมพูแดง มีลักษณะเป็นแผ่นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มี เม็ดสีขาว (ไขพยาธิ) และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน	กก.	
4	หมูสามชั้น	เป็นหมูชำแหละบริเวณที่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อชมพูอมแดง เป็นชิ้นสามชั้น ชิ้นบนต้องมี เนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ ส่วนของความหนาของเนื้อทั้งหมด ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
5	กระดูกอ่อนหมู	สด สะอาด เป็นกระดูกอ่อนหมูสีขาว ติดเนื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนัก สุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
6	เลือดหมู	สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น	กก.	
7	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ 3 (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่เปื้อนหรือแตกขาว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มี กลิ่นผิดปกติ	ฟอง	




ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
	หมวด ข. ปลาและอาหารทะเลสด	- ปลาทุกชนิด : สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเม็ดสีขาว (ไซฟยาริ) ไม่มีกลิ่นเหม็นฉ่ำ เมื่อไม่แตกหรือมีผลไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน - หมึก/กุ้ง/หอย:สด สะอาด ไม่เหม็นฉ่ำ ไม่มีเม็ดสีขาว (ไซฟยาริ) ไม่มีสารปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน		
8	ปลาสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน	กก.	
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ชื้นรา ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ครบมาตรฐาน มาก. ไม่มีรอยแตกร้าว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาณน้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย ออ.หรือทราบที่มา/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างน้อย		
9	กุ้งแห้งไม่มีเปลือก	เป็นกุ้งที่กะเพาะเปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อแห้งสนิท สะอาด ไม่สอ ไม่ชื้น ไม่เหม็น ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	กก.	
10	หมูยอ	ทำมาจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
11	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย 60% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	
12	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย 60% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคได้รับมาตรฐานมอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิสถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	
	2 ประเภทผัก			
	หมวด ง. ผักสด	ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยชำ ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลงไม่มีเศษดินหรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่มีสารพิษตกค้าง		
13	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	
14	ใบกุยช่าย	ใบ : สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่าและ ไม่ช้ำ ตัดโคนรากและปลายใบออก	กก.	
15	จิงแก่	สด สะอาด แ่งสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีเหี่ยวช้ำ ไม่เน่า	กก.	
16	จิงสด	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวมเหลือง เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
17	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
18	แตงกวา	สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉกรีน และไม่มีความคาว	กก.	
19	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีความคาว	กก.	
20	ถั่วฝักยาว	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉกรีน	กก.	
21	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เหม็น ไม่เน่าเสีย	กก.	
22	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
23	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อยกว่า 3 หัว/กิโลกรัม	กก.	
24	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
25	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	
26	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย มีความยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	
27	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติด ราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ 12 - 20 นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น	กก.	
28	ผักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	
29	ผักทอง	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	
30	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีชีวิตสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
31	มะเขือเปราะ	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	
32	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผลยาว ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขว้างเขียวสด เนื้ออ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	
33	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เติ่งติ่ง ไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แกร็น ขนาด 1-2 ลูก/กิโลกรัม	กก.	
34	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	กก.	
35	รากผักชี	สด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่าเสีย	กก.	
36	หอมแดง	สด สะอาด มีเปลือกบางๆ หุ้มโดยรอบมิดชิดไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ผ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
37	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบางๆ หุ้มโดยรอบมิดชิดไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ผ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
หมวด จ. ผลไม้ตามฤดูกาล		สด สะอาด ลักษณะโดยทั่วไปสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง รวมถึงตำหนิหรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยวช้ำ/เน่าเสีย และไม่มีสารเคมีตกค้าง		
38	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกจนจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรากลม เหลี่ยมน้ย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หรี	
39	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยตะขวงหรือรอยแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ลึม	กก.	
หมวด ข. เครื่องแกงสด		ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่ มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
40	กระชายสด	สด ไม่เน่าเสีย เป็นพ่วงเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
41	ข้าสด	ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ตาสีแดง มีเฉพาะส่วนแฉ่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
42	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ขวรสสะอาด ไม่เน่าเสีย ตักรากและใบทั้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แฉ่น้ำ	กก.	
43	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตักรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
44	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
45	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตักรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
46	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตักรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
47	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งติ่ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
48	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เติ่งติ่ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	
3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง				
หมวด ช. เครื่องปรุง	ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น ๆ หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธี ที่สะอาดและถูกหลักอนามัย หมายเหตุ : กรณีครัวอิสลาม ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล			
49	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% นำกะทิมิสีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สิริธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 มล.	กล่อง	
50	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
51	เกลือบริโภคชนิดป่น	เมื่อรวมแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใสสารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวดทราย ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือร้าวซึม มีอย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
52	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือร้าวซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล. หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
53	ซีอิ๊วดำ	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำขุ่น สีดำ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือร้าวซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย บรรจุไม่น้อยกว่า 940 กรัม หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
54	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำขุ่น สีดำ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือร้าวซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย บรรจุไม่น้อยกว่า 970 กรัม หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
55	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
56	น้ำตาลปีบ	น้ำตาลจากตาลมะพร้าว หรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแข็งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
57	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือนำปลาที่ทำการสกัดไว้ตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีสันตาลใสน้ำ ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี ปริมาณน้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
58	น้ำส้มสายชูกลั่น	เป็นน้ำส้มสายชูแท้กลั่น 5% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่รั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี ปริมาณน้อยกว่า 700 มล. หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
59	น้ำปลาร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีหนอน ไม่มีแมลงสาque (ใช้พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี ปริมาณน้อยกว่า 400 มล. หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
60	น้ำมันงาแปะก	ชั้น เป็นเนื้อเดียวกัน สีสันตาลอ่อน ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
61	น้ำมันงาเทียม	มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาดระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน ต้องมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล. หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ขวด	
62	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 มล. หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ถุง	
63	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
64	พริกแกงส้ม สำเร็จรูป	พริกแกงส้ม ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
65	พริกแกงเผ็ด สำเร็จรูป	พริกแกงเผ็ด ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
66	พริกแกงฮังเล สำเร็จรูป	พริกแกงฮังเล ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
67	พริกแกงกะหรี่ สำเร็จรูป	พริกแกงกะหรี่ ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
68	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ชื้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
หมวด ฅ. ของแห้ง		ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ชื้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค หมายเหตุ : กรณีครัววิสาหกิจ แนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล		
69	วันเส้นสด	ไม่เก่า ไม่ชื้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
70	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ชื้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
71	สาकुเม็ตเล็ก	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นราหรือมีกลิ่นเหม็น* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
72	ฟองเต้าหู้	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่น แห้ง ไม่แตกหัก ไม่มีสิ่งอื่นปลอมปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุระบุคุณภาพและยี่ห้อ* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
73	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่และ เนื้อเนียน ไม่มีพองอากาศ สีเหลือง ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. ไม่สับแบบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	กก.	
74	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่และ ไม่เกาจนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อยกว่า 800 กรัม ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	ขวด	
75	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลีผักกาดขาวจีนเล็ก ไม่ละเอียดมาก สีสน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี	กก.	
76	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์	กก.	
77	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกชี้ฟ้าแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะเป็นละเอียดเป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น	กก.	
78	กระเทียมแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เลืก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุลินทรีย์ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
79	ถั่วลันเตา	ถั่วลันเตา กระเพาะเปลือก สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
80	ลูกผักชี	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอืด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*	กก.	
81	ผงขมิ้น	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีสีเหลือง สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของขมิ้น บรรจุ ภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*	กก.	
82	หนังหมูพอง	หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายเอกรัตน์ ฐุศรี)

นักพัฒนวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายเนตรรัตน์ อิมรัง)

นักพัฒนวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขานุการ

(นายกิตติศักดิ์ คำพรหม)

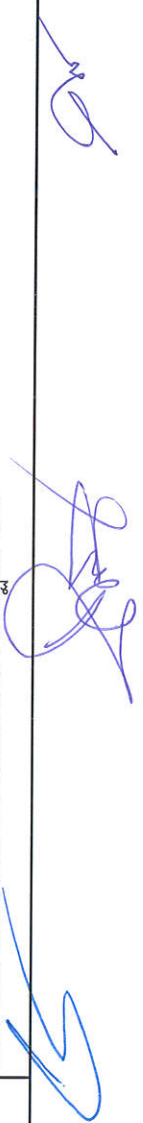
เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 (รายการวัตถุประสงค์เพื่อหาอาหารดิบๆ)
(ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2569 - วันที่ 30 กันยายน 2570)

เรียนเจ้าอาเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
	หมวด ค เนื้อสัตว์แปรรูป	สะออด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกัน การปนเปื้อนจากภายนอก ได้รับมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกร้าว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย อย. หรือทราบที่มา/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างน้อย		
1	ลูกชิ้นวัว	มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย 60% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	
	หมวด ง. ผักสด	ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยชำ ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่มีราดำที่นำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่มีสารพิษตกค้าง		
2	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ต่าง ไม่เหี่ยวชำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
3	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้ง แก้วตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยวหรือชำ ไม่เน่าเสีย	กก.	

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะพาะอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
4	มันฝรั่ง	สุกยวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ 3 - 4 ลูก/กิโลกรัม	กก.	
	หมวด จ. ผลไม้ตามฤดูกาล	สด สะอาด ลักษณะโดยทั่วไปสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง รวมถึงตำหนิหรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยวช้ำ/เน่าเสีย และไม่มีสารเคมีตกค้าง		
5	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
6	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	
7	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
8	มังคุด	ผิวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
9	ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่มีเปลือก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	
10	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำแฉะ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน	กก.	
11	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ใจกลางไม่มีน้ำ	กก.	
12	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลืองอ่อน ไม่แก่เกินหรือมีดำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสาเหตุหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	กก.	



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะแพอาหารดิบ	หน่วย	หมายเหตุ
	หมวด ณ. ของแห้ง	ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค		
13	เต้าหู้ขาวแข็ง (แผ่น)	หมายเหตุ : กรณีครัวอิสลาม แนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่และ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มี กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ สีเหลืองจัดรสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. ไม่สับแบบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	กก.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายเอกรัตน์ ชุณศรี)

นักพัฒนวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายพนรัตน์ อิมรัง)

นักพัฒนวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขานุการ

(นายกิตติศักดิ์ คำพรหม)

เจ้าพนักงานราชพัสดุชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวขาว 5 %

สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570
เรือนจำอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

ข้าวขาว 5 เปอร์เซนต์

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0

นอกจากนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7

ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวชิว้นไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่มีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ

หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3

ระดับการขัดสี สีสี่

หมายเหตุ คัดลอกจากประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559

ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2559

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายเอกรัตน์ ชูศรี)

นักทฤษฎีวิทยาชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายณพรัตน์ อิมรัง)

นักทฤษฎีวิทยาชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ/เลขาฯ

(นายกิตติศักดิ์ คำพรหม)

เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน