ประกาศจังหวัดศรีสะเกษ

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดศรีสะเกษ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดศรีสะเกษ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ

ผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศ

ของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.ssko.moph.go.th, www.utp.go.th, หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๔๕๖๙๑๕๑๖-๘ ต่อ ๔๓๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายอัครเดช บุญเย็น)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ จังหวัดศรีสะเกษ

ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๖

จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาค

รัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการ

จดทะเบียน นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้ว ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง (ถ้ามี)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๕) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ 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 ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคา ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่เสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอ แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาททั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อ

เสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าวโดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

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

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอราคารายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้

จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

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 ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

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

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงโรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อ

เสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดศรีสะเกษ

กันยายน ๒๕๖๖

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	**เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค**	
	<u>ประเภทไก่</u>		
1	ไก่ตัวชำแหละ	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
2	ไก่บ้านพื้นเมือง	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
3	ไก่จ๊อ	สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.วันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม	
4	ตับไก่	สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ	
5	ปีกไก่บน	สด สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีจุดช้ำแดง ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต ที่ผลิตชัดเจน ขนาด 22-24 ชิ้น/กก.	
6	เนื้ออกไก่บด	เป็นเนื้ออกไก่บดละเอียด สด สะอาด เนื้อไม่ขาวซีด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน ได้มาตรฐาน GMP	
7	เนื้ออกไก่	ไม่ติดหนัง สดใหม่ สะอาด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP	
8	เลือดไก่สุก	สดใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่เขียวช้ำ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	
9	ลูกชิ้นไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน นุ่ม สด สะอาด ไม่มีเมือกลื่น ไม่ยุ่ย ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	**เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค**	
	ประเภทหมู		
10	กระดูกซี่โครงต้มซุป	(ใช้ทำน้ำซุป) ตัดเป็นชิ้น สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท	
11	ซี่โครงกระดูกอ่อน	กระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อเยอะทั้งแผง เนื้อไม่ติดกระดูกสันหลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก มีสภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	ตับหมูสด	เป็นตับหมูที่มีลักษณะสด (ไม่รวมตับเหล็ก) สีแดงสด ใหม่สะอาด ไม่มีผังผืด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP	
13	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูต้มสุก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่เละ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	
14	ลูกชิ้นหมู	เนื้อหมูล้วน นุ่ม สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน (2ห่อ/1กิโลกรัม) ได้มาตรฐาน GMP	
15	เนื้อหมูสันใน	สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ช้ำเขียว บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน	
16	เนื้อหมูสามชั้น	สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด หนังบาง เนื้อเยอะ มีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	
17	หมูเด้งอย่างดี	เป็นหมูบด สดใหม่ สะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสีเขียวคล้ำ สีธรรมชาติ บรรจุในภาชนะปิดสนิทระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	
18	เนื้อหมูบด	เนื้อหมูบดสดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีมันปน บรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP	
19	หมูยอท่อนสั้น	ทำจากเนื้อหมูแท้ สดใหม่ สะอาด ห่อด้วยใบตอง และมีขายอยู่ในท้องตลาดทั่วไป	
20	หนังหมูสด	เป็นหนังหมูอ่อน ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1.ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร	
	ประเภทปลาน้ำจืด	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยา ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้อง ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แช่แข็งและ ไม่มีสารปนเปื้อน	
21	ปลานิลตัว	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น (ขอดเกล็ดแล้วคงรูปเดิม)	
22	ปลาดุกด้าน	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	
23	ปลาดุกย่างสุก	ปลาดุกย่างสุกใหม่ ไม่ค้างคืน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่เย็น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	
24	เนื้อปลากรายสดขูด	ชนิดแท้ ไม่มีสิ่งปลอมปน (บรรจุถุงละ 1 กก.)	
ที่	ประเภทปลาทะเล	ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่ มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือ มีแผลไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อ	หมายเหตุ
25	ปลาทูสด	สดใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ผิวใส ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวไม่เละ ท้องไม่แตก ขนาด 7-8 ตัว/กก.	
26	ปลาทูนึ่ง	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ท้องไม่แตก ขนาดตัวยาว ไม่ต่ำกว่า 12 ซม. แพ็ค 2 ตัว/เข่ง	
	ประเภท กุ้ง ปู หอย	กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน	หมายเหตุ
27	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด)	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ไม่นิ่มเละ ขนาด 10 - 12 ตัว/กก.	
28	กุ้งซีแฮ้ ไซส์ L	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ขนาดไซค์ L (ขนาด 200 กรัม/แพ็ค)	
29	กุ้งซีแฮ้ ไซส์ XL	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ขนาดไซค์ XL (ขนาด 200 กรัม/แพ็ค)	
30	เต้าหู้ปลา	สดใหม่ สะอาด สีเหลืองอ่อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุ 1 กก	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร	
	ประเภท ไข่	ประเภทไข่ บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่สด ไม่บุบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก	
31	ไข่ไก่สดเบอร์ 3	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน	
32	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	เป็นไข่ขาวล้วน บรรจุขวดพลาสติกปริมาณขนาด 2,000 มิลลิลิตร วันที่ผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตที่ชัดเจน	
33	ไข่ลูกรอก	สด สะอาด ใหม่ ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตบรรจุถุงๆ ละ 250 กรัม	
34	เต้าหู้อ่อนไข่	เต้าหู้หลอด สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุถุงละ 120 กรัม ทำจากไข่ไก่สด ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.	
35	เต้าหู้แผ่น	เป็นแผ่น ไม่เละ ทำจากเนื้อปลามีสีเหลือง ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะที่ปิดสะอาดปิดสนิทจากโรงงานผู้ผลิต	
36	เต้าหู้ไข่ขาว	เป็นไข่ขาวล้วนพร้อมทาน บรรจุขนาด 100 กรัม/แท่ง บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตที่ชัดเจน	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2. ประเภท ผัก	**ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค**	
1	กะทิสด	เป็นกะทิคั้นสด ไม่เหม็นบูด ให้สีธรรมชาติ	
2	กะหล่ำปลี	สดใหม่ เนื้อแน่น มีน้ำหนักมาก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์	
3	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง รากอวบ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
4	ข่าแก่สด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย เป็นข่าที่แก่จัด ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
5	ข่าอ่อนสด	เป็นข่าอ่อนที่สมบูรณ์ ไม่รวมก้าน ผิวสด สีไม่คล้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
6	ขิงแก่สด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	
7	ขิงสดหั่นฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
8	ข้าวโพดอ่อน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ (ปอกเปลือก) มีสีเหลืองอ่อน ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 เซนติเมตร	
9	ข้าวโพดฝักสด	เป็นข้าวโพดพันธุ์หวาน สด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ฝ่อ ลีบ ฝักโต ผลมีสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีหนอน	
10	ดอกกะหล่ำ	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน ดอกแน่นติดกันไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	
11	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	
12	ดอกหอม	สดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
13	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก และใบทิ้งมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
14	ต้นหอมแดง	สดสมบูรณ์ ลำต้นแดง ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย	
15	ต้นหอมขาว	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย	
16	แตงกวาอ่อน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้งความยาวระหว่าง 2.5-3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	
17	แตงร้านอ่อน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ ผิวไม่เหลือง เรียวตรงความยาวระหว่าง 6 -8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัม/ผล	
18	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ไม่ช้ำ รากไม่ดำ ไม่แช่น้ำยาสารเคมี ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
		ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด	
19	ถั่วฝักยาว	ฝักอ่อน สีเขียว แน่น ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่ลีบแบน ไม่มีพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	
20	ถั่วลันเตาสด	สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	
21	ถั่วพูสด	สดใหม่ ผลไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
22	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง อวบ ไม่ลีบ มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หักความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	
23	บวบกลม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	
24	บวบงู	ลูกสีเขียวเข้ม มีลายสีเขียวอ่อนหรือขาวพาดยาวแนวตรง ผลนุ่ม ไม่แก่ ไม่เหี่ยวช้ำ	
25	ใบกะเพราสด	สดไม่เน่าเสีย ใบโต ไม่หยิกงอ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
26	ใบตำลึง	สีเขียวสด ใบอ่อน สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
27	ใบสะระแหน่สด	สีเขียวสด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ใบไม่เหี่ยว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
28	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสียความยาวของกิ่งประมาณ 6 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
29	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักสมบูรณ์ที่มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้งมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
30	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
31	ใบตองสด	ใบกล้วยสดมีสีเขียวเข้ม ใบลักษณะยาวรี ความกว้าง 50-70 ซม. ใบยาว 1.5-2 เมตร	
32	ผักกระโดน	เป็นผัก สดไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
33	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
34	ผักกาดขาว	สดใหม่ ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ใบแน่นติดกับโคน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
35	ผักกาดเขียว	เป็นผักกาดเขียวต้นเล็ก นิยมทานกับเมนูลาบ ใบเขียวสด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	
36	ผักคะน้า (ต้นโต)	เป็นคะน้าสด มีขนาดกลาง ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
37	ผักคื่นฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษโคลนติด	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2567
2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2. ประเภท ผัก	**ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด**	
38	ผักชีหอมสด	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลนมีความ ยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	
39	ผักชีลาวสด	สด ไม่ช้ำ ไม่แก่จัด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ไม่มีสีเหลือง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
40	ผักชีฝรั่ง	(หอมเป) ใบสด มีสีเขียวเข้ม ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 ซม.	
41	ใบยี่หร่า	ใบสด มีสีเขียวเข้ม ผิวใบสากมือ ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบมีความยาว	
42	ผักบุ้งจีน-ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาดไม่มีเศษติดโคลน ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	
43	ผักบล็อกเคอรี่	ตัดแต่งแล้ว สีเขียวเข้ม ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ดอกมีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีหนอน	
44	ผักสลัด	ผักสลัดใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีสภาพสมบูรณ์	
45	เผือกสด	สด สะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
46	พริกเขียวสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
47	พริกแดงสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีแดงสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
48	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
49	พริกไทยอ่อน	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
50	ฟักทอง	ผิวเปลือกแข็งขรุขระ เนื้อแน่น เหลืองอมเขียว ผลโตมีขนาดหนัก 1.5 กก/ลูก	
51	ฟักแฟงเขียว	ผลโต ไม่ห่าม ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 25 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	
52	มะนาวเบอร์ 5	เป็นลูกมะนาว ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยงเรียบมันสีเขียว เปลือกบาง	
53	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออกแล้ว ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน	
54	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาวส่วนของขั้วติดแน่นกับผล	
55	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก.	
56	มะเขือเทศใหญ่	ผลใหญ่ รูปร่างกลมรีสีแดงสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	
57	มะเขือเทศเล็ก	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2.ประเภท ผัก	**ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด**	
58	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 2 ลูก/กก. (ผลกลาง)	
59	มะรุมสด	ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย แกะเปลือกแล้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อบริโภค	
60	มะระจีนสด	ลักษณะผลกลาง สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	
61	มันเทศสด	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
62	สับปะรดชนิดแกง	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุนมีรสหวานอมเปรี้ยว ขนาดไม่ต่ำกว่า 2 กก./ผล ตัดจุก ตัดก้าน หักยอด	
63	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 1.50 เมตร สด ไม่เหี่ยว	
64	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	
65	หยวกกล้วย	ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ เป็นกาบชั้นใน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
66	หัวผักกาดขาว	ไม่ฟ่าม หัวใหญ่ เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	
67	หัวปลีสด	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด 0.5-1 กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอก	
68	แครอท	หัวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีรากหรือต้นงอก ขนาด 4-5 หัว/กก	
69	เห็ดเข็มทอง	บรรจุในภาชนะปิด ระบุยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิต เป็นดอกสด ไม่เหลือง ไม่เน่าเปื่อย	
70	เห็ดฟาง	ขนาดกลาง ดอกตูม มีสภาพสดใหม่ดี มีสีขาว ไม่เน่า เป็นดอกบาน ชนิดผู้คนบริโภค	
71	เห็ดหูหนูสด	ดอกสีน้ำตาลอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ไม่พรมน้ำจนเปียก	
72	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่สภาพดอกสมบูรณ์	
73	หน่อไม้ฝรั่ง	เขียวสด สะอาด ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

3. ประเภท ผลไม้

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	3. ประเภท ผลไม้	**ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ่าม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค**	
1	กล้วยน้ำว้าสุก	ผลโต ไม่สุกงอมจนเกินไป สมบูรณ์ ผิวสดใหม่ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ ขนาด 70 กรัม/ผล	
2	กล้วยไข่สุก	ผลปานกลาง ไม่สุกงอมจนเกินไป (สุกหรือสีกระดังงา) สมบูรณ์ ผิวสดใหม่เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	
3	กล้วยหอมสุก	ผลปานกลาง สุกกำลังดีไม่งอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	
4	แก้วมังกร	สภาพสดใหม่ ไม่อ่อนเกินไป ไม่เน่าเสีย ขนาดไม่ต่ำกว่า 0.5 กก/ผล	
5	เงาะโรงเรียน	ผิวสด เปลือกบาง เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย	
6	แคนตาลูป	สุกมีกลิ่นหอม ผลโตปานกลาง ไม่อ่อนเกินไป สด ไม่เน่าเสีย มีขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	
7	ชมพู่ทับทิมจันทร์	สภาพสดใหม่ ผิวของผลดูสดใส ไม่เน่า ช้ำ ไม่มีเชื้อรา ผลโตปานกลาง หรือมีน้ำหนักประมาณ 8 -10 ผล/กก	
8	มังคุด	ผลเล็ก กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสด บีบดูเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย	
9	สาลี่กรอบหวาน	พันธุ์น้ำผึ้ง ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเหลืองปนขาว	
10	สับปะรดหวาน	พันธุ์น้ำผึ้ง ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	
11	ส้มเขียวหวาน	ส้มสายน้ำผึ้ง เบอร์3 ผิวละเอียด เปลือกบาง สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเขียวอมเหลือง มีน้ำหนักประมาน 8 ผล/กก.	
12	ส้มจีนหวาน	ส้มจีนหวานลูกเล็ก ผิวละเอียด เปลือกบางสีส้ม สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก	
13	ส้มโอ	ผลโต กลมแป้น ไม่มีจุก ที่ขั้วมีจีบเล็กน้อย รสหวาน ฉ่ำน้ำ เนื้อสีชมพู	
14	มะละกอสุก	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ขนาด2-3 กก/ลูก	
15	ลิ้นจี่	พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ์ สภาพต้องสดใหม่ ไม่ช้ำและเน่า ไม่มีเชื้อรา ผลต้องมีสีแดงสด รสชาติหวาน ขนาดผลโตปานกลางเป็นพวง	
16	ลองกอง	ผิวสด เป็นช่อ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเหลือง ไม่เน่าเสีย	
17	องุ่นเขียว	เป็นองุ่นชนิดสีเขียวสด ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดร่วงจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวาน ผลยาวเป็นช่อ	
18	องุ่นแดง	เป็นองุ่นแดงม่วงเข้มสด ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวานเป็นช่อ ผลกลมใหญ่	
19	แอ๊ปเปิ้ลแดง	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก 6-7 ผล/กก.	
20	แอ๊ปเปิ้ลเขียว	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก 6-7 ผล/กก.	
21	ฝรั่งกิมจู	ผลปานกลาง ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่มีจุดเน่าเสีย ขนาดผล 2-3ลูก/กก.	
22	แตงโม	สด สะอาด เปลือกบาง รสหวาน เนื้อสีแดง เนื้อแน่น ใส้ไม่ล้ม ไม่มีจุดเน่า ลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

4. ประเภท ขนม

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	4. ประเภท ขนม	**เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน**	
		ไม่เหม็นอับ ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพมิดชิด ไม่บุบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง	
1	ขนมเค้กผลไม้	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5"	
2	ขนมจีบ	ขนมจีบไส้ต่าง ๆ ขนาด 1"x1" พร้อมน้ำจิ้ม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตไว้ชัดเจน	
3	ขนมปังแผ่นปอนด์	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แถวละ 12 แผ่นไม่นับหัวท้ายใหม่สด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
4	ขนมแยมโรล	ขนมแยมโรลชนิดต่าง ๆ ขนาด (เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "/ชิ้น) ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
5	เค็กกล้วยหอม	เค็กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาด (เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "/ชิ้น) ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
6	เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่บูดเน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาดปิดมิดชิด	
7	ทับทิมกรอบ	ทับทิมกรอบไส้แห้ว สะอาด มีสีธรรมชาติ เหลืองชมพูอ่อน	
8	ชาลาเปา	ชาลาเปาไส้เค็มและหวาน (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "/ชิ้น)	
9	แซนวิชสำเร็จ	เป็นขนมปังแซนวิชบรรจุชิ้น มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ไม่บูดเน่า ผลิตสดใหม่ทุกวัน	
10	ลอดช่องไทย	สีขาวและสีเขียวใบเตย ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย	
11	ลอดช่องสิงคโปร์	สีขาวและสีเขียวใบเตย ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย	
12	ลูกชิด	ต้องใหม่ เป็นสีธรรมชาติ ขาวขุ่น ไม่เหลือง ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
13	เฉาก๊วย	ทำจากเฉาก๊วยแท้ สด สะอาด ใหม่ เนื้อนุ่มหยุ่นตัว ไม่เละ สีดำตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า หรือเป็นเส้นขนาด 2-2.5 นิ้ว	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่.	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอ ไว้ชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมาย อย.**	
1	กระเทียมแห้ง	ลอกเปลือกแล้ว หัวโตแห้งสนิทตัดจุก แกะเมล็ด ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	
2	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตขนาดบรรจุ 50 กรัม/ห่อ	
3	กะปิอย่างดี	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำไม่มีกลิ่นสาบกลิ่นอับไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (จำหน่ายในท้องตลาด) ชนิดกระปุกขนาด 500 กรัม	
4	กุ้งแห้งตัวเล็กอย่างดี	เป็นกุ้งแห้งตัวเล็กแห้ง ไม่อับชื้น ไม่ใส่สี และไม่มีเปลือก ไม่ย้อมสี	
5	กระเจี๊ยบแห้ง	สีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืน ไม่ขึ้นรา ไม่เปียกชื้น	
6	เก๊กฮวยแห้ง	สีเหลืองปนขาว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืนไม่ขึ้นรา น้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ พร้อมเมล็ด	
7.	เกลือป่นไอโอดีน	มีเครื่องหมาย อย. สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อการค้าชัดเจน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) ปริมาณ 100 กรัม/ซอง	
8	เกลือลดโซเดียม	เกลือลดโซเดียม 60 % มีเครื่องหมาย อย. สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) ระบุชื่อการค้า ปริมาณ 250 กรัม	
9	ข้าวคั่วป่นสุกใหม่	เป็นข้าวคั่วป่นใหม่ ไม่เก่า ไม่อับชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่หืน	
10	ขิงผงแห้ง	เป็นขิงผงสำเร็จรูป 100% สูตรไม่มีน้ำตาล บรรจุกล่องๆละ 14 ซอง มีเครื่องหมาย อย. สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	
11	ชุดเครื่องปรุงรส	บรรจุถุงสำเร็จรูปเป็นซองปริมาตร 5 กรัม/ซอง ประกอบด้วยน้ำตาลและพริกป่น	
12	ซอสหอยนางรม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 600 มล.	
13	ซอสถั่วเหลือง	ชนิดโปรตีน 16% ขวดใหญ่ ชนิดฝาเขียว มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 700 มล.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.**	
14	ซอสพริกเผ็ดน้อย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 660 มล.	
15	ซอสมะเขือเทศ	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 620 มล.	
16	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุซองละ 11 กรัม/ซอง)	
17	ซีอิ้วดำสูตร 5	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 940 มล.	
18	ซีอิ้วขาวสูตร 1	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุ 700 มล.)	
19	ดอกไม้จีน	มีสีเหลืองหรือน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อนไม่เปียกชื้น ไม่หื่น	
20	ถั่วเขียวดิบ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
21	ถั่วแดงหลวง	ไม่มีกรวดทรายปน ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
22	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
23	นมข้นดัดแปลงไขมัน	รสไม่หวาน มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุ-ภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตและมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุ 385 กรัม/กระป๋อง)	
24	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร่องมันเนย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันเตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 180 มล.	
25	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่องยูเอชที รสดั้งเดิม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรถั่วเหลือง 100 % ขนาดบรรจุ 200 มล.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.**	
26	นมธัญพืช รสดั้งเดิม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรถั่วเหลือง 100 % ขนาดบรรจุ 200 มล.	
27	น้ำนมข้าวกล้องงอก	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรน้ำตาลทรายน้อย ขนาดบรรจุ 250 มล.	
28	นมเปรี้ยวบรรจุกล่องยูเอชที	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 90 มล. รสต่าง ๆ	
29	น้ำตาลทรายขาว	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. มีเครื่องหมาย อย.กำกับ	
30	น้ำตาลทรายแดง	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุง ๆละ 1 กก.มีเครื่องหมาย อย.กำกับ	
31	น้ำตาลปี๊บ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากอ้อย สีธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	
32	น้ำตาลเทียม	บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด 1 กรัม บรรจุ 100 ซอง	
33	น้ำปลาแท้	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขมีเครื่องหมาย อย.(ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อวันที่ผลิต หรือวันหมด อายุโรงงานผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป) ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คืนขวด) ชนิดขวดพลาสติก	
34	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	
35	น้ำมันปาล์ม	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	
36	น้ำมันพืชรำข้าว	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.**	
37	น้ำหวานเฮลบลูบอย	รสสละ สีแดงหรือสีเขียวมีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 710 มล.	
38	น้ำตาลมะพร้าว	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว สีธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายไม่ชื้น ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ มีชื่อผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. มีเครื่องหมาย อย.	
39.	น้ำผลไม้100% บรรจุกล่อง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (รสต่าง ๆ เช่น รสส้ม ทับทิม องุ่น แอบเปิ้ล ฯลฯ ขนาดบรรจุ 200 มล.)	
40	น้ำข้าวโพด 100 % บรรจุกล่อง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (รสน้ำนมข้าวโพด ขนาดบรรจุ 200 มล.)	
41	น้ำพริกแกงเผ็ดอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
42	น้ำพริกแกงส้มอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
43	น้ำพริกแกงคั่วอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
44	น้ำพริกแกงเขียวหวานอย่	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
45	น้ำพริกแกงแพนงอย่างดี	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
46	ปลาร้าสำเร็จแบบต้มสุก	ต้องเป็นปลาร้าสำเร็จแบบต้มสุกแล้ว บรรจุขวดขนาด 400 ml. ระบุวันผลิต วันหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
47	แป้งข้าวโพด	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ 700 กรัม มีเครื่องหมาย อย.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.**	
48	แป้งทอดกรอบชนิดถุง	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ 500 กรัม	
49	ผงวุ้น	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 25 กรัม /ห่อ	
50	เครื่องพะโล้ชนิดซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	
51	พริกขี้หนูป่นอย่างดี	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ป่นให้ละเอียด ไม่เจือปนสี	
52	พริกไทยเม็ดขาว	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาด 100 กรัม/ซอง	
53	พริกไทยป่น	เป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาด 100 กรัม/ซอง	
54	มะขามเปียกสะอาด	เป็นมะขามเปียกทั้งเม็ดไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา เป็นก้อนสี่เหลี่ยม	
55	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	
56	มะตูมแห้งหั่นเป็นแผ่น	ชนิดหั่นเป็นแผ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีกลิ่นที่พึงประสงค์ ไม่เหม็นไหม้ น้ำหนัก 1 กิ โลกรัม/ห่อ	
57	มายองเนส	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 220 กรัม/กระปุก	
58	ลำไยอบแห้ง	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นไหม้ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม /ห่อ (เนื้อลำไยไม่ดำ)	
59	วุ้นเส้นแห้ง	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก,ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 200 กรัม	
60	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก,ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 80 กรัม	
61	สาหร่ายแห้ง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
62	สาคูเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผลิตชัดเจน มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุถุงละ 480 กรัม	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2567
5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	**เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.**	
63	สาคูเม็ดใหญ่	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผลิตจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุถุงละ 480 กรัม	
64	เส้นสปาเกตตี้	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 1 กิโลกรัม/ห่อ	
65	เส้นมักกะโรนี	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 225กรัม/ห่อ	
66	หมูหยองอย่างดี	กรอบใหม่ ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาด 280 กรัม/ห่อ	
67	หอมแห้งอย่างดี	ลอกเปลือกแล้ว แห้งสนิท ไม่ลีบ ไม่เน่า ตัดจุก ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	
68	เห็ดขาวสีขาวนวล	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหลือง	
69	เห็ดหอมแห้งอย่างดี	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหลือง	
70	น้ำพริกเผา	บรรจุในกระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม มีฝาเปิด สภาพกระป๋องสมบูรณ์ ไม่บุบเบี้ยว ขนาด 114กรัม/กระปุก ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน	
71	โยเกริต์ รสธรรมชาติ	โยเกริต์ดัชชี่ บรรจุถ้วยขนาด 135 กรัม มีฝาเปิด สภาพถ้วย ไม่บุบเบี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน	
72	โยเกริต์ รสผลไม้	โยเกริต์ดัชชี่ บรรจุถ้วยขนาด 135 กรัม มีฝาเปิด สภาพถ้วย ไม่บุบเบี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน	
73	โอวัลติน 3 in 1	โอวัลติน 3in1 ปรุงสำเร็จสูตรดั้งเดิม รสมอลต์ช็อคโกแลต มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาด 29 กรัม/ซอง (ปริมาณ 12 ซอง/ห่อ)	
74	เต้าหู้ฟอง	ฟองเต้าหู้จากถั่วเหลือง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 450 กรัม/ห่อ	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

6. ประเภทข้าวสาร

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	6. ประเภทข้าวสาร	ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องมาตรฐาน ข้าว พ.ศ. 2559 ลงวันที่ 30 กันยายน 255 (ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา) เล่มที่ 133 ตอนพิเศษ 243 ลงวันที่ 21 ตุลาคม 2559	
1	ข้าวกล้อง 10 %	เป็นข้าวกล้อง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดสารเคมี	
2	ข้าวสารหอมมะลิ 5%	เป็นข้าวสารขาวหอมมะลิ ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดสารเคมี	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

1.ประเภทเนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ ไข่ไก่

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มี รอยช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้าง หรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ประเภทไก่

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
1	ไก่ตัวชำแหละ	กก.	93	1,500	139,500
2	ไก่บ้านพื้นเมือง	กก.	127	500	63,500
3	ไก่จ๊อ 5 ดาว	กก.	117	30	3,510
4	ตับไก่	กก.	106	20	2,120
5	ปีกไก่บน	กก.	91	700	63,700
6	เนื้ออกไก่บด (ไม่มีหนังปน)	กก.	95	200	19,000
7	เนื้ออกไก่ (ลอกหนังแล้ว ไม่ติดหนัง)	กก.	103	400	41,200
8	เลือดไก่สุก	ก้อน	9	150	1,350
9	ลูกชิ้นไก่	กก.	73	20	1,460

ประเภทหมู

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
10	กระดูกซี่โครงหมู (ต้มน้ำซุป)	กก.	102	800	81,600
11	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	171	300	51,300
12	ตับหมูสด	กก.	124	100	12,400
13	เลือดหมูต้มสุก	ก้อน	12	50	600
14	ลูกชิ้นหมู (2ห่อ/1กิโลกรัม)	กก.	88	30	2,640
15	สันในหมู (ไม่ติดมัน)	กก.	158	800	126,400
16	หมูสามชั้น	กก.	181	50	9,050
17	หมูเด้งอย่างดี	กก.	147	200	29,400
18	หมูบดสะอาด	กก.	154	2500	385,000
19	หมูยอท่อนสั้น (ห่อใบตอง)	กก.	36	200	7,200
20	หนังหมูสด (ไม่ติดขน)	กก.	100	50	5,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

1.ประเภทเนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ ไข่ไก่

ประเภทปลาน้ำจืด

ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายใน ท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
21	ปลานิลสด	กก.	90	1,500	135,000
22	ปลาดุกด้านสด	กก.	75	600	45,000
23	ปลาดุกย่าง (สุกใหม่)	ตัว	38	1,000	38,000
24	เนื้อปลากรายสดขูด	กก.	250	30	7,500

ประเภทปลาทะเล

ภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือ มีแผล ไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
25	ปลาทูสด (ขนาด 7-8 ตัว/กก)	กก.	74	200	14,800
26	ปลาทูนึ่ง (2 ตัว/เข่ง)	เข่ง	38	1,500	57,000

ประเภท กุ้ง ปู หอย

กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
27	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด)	กก.	283	120	33,960
28	กุ้งซีแฮ้ปลอกเปลือก ไซค์ XL ซีพี (ขนาด200g./แพ็ค)	แพ็ค	313	30	9,390
29	กุ้งซีแฮ้ปลอกเปลือก ไซค์ L ซีพี (ขนาด 200g./แพ็ค)	แพ็ค	360	30	10,800
30	เต้าหู้ปลา	กก.	180	50	9,000

ประเภท ไข่

บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติก แผงใหม่ ไข่ต้องใหม่ สด ไม่เน่า ไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
31	ไข่ไก่สดเบอร์ 3	ฟอง	4	23,000	92,000
32	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์บรรจุ 2,000 มล.	แกลอน	218	1000	218,000
33	ไข่ลูกรอก (บรรจุถุงๆ ละ 250 กรัม)	ถุง	85	30	2,550
34	เต้าหู้อ่อนไข่	ท่อน	10	2,000	20,000
35	เต้าหู้แผ่น	แผ่น	16	50	800
36	เต้าหู้ไข่ขาว	ท่อน	12	50	600

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอนไม่เน่าเสีย ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
37	กะทิสด	กก.	84	200	16,800
38	กะหล่ำปลี (ตัดแต่งแล้ว)	กก.	31	800	24,800
39	กระชายสด	กก.	93	20	1,860
40	ข่าแก่สด	กก.	62	50	3,100
41	ข่าอ่อนสด	กก.	62	10	620
42	ขิงแก่สด	กก.	69	10	690
43	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	93	70	6,510
44	ข้าวโพดอ่อน (ปอกเปลือก)	กก.	70	20	1,400
45	ข้าวโพดฝักสด	กก.	37	70	2,590
46	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว	กก.	82	100	8,200
47	ดอกแค	กก.	70	30	2,100
48	ดอกหอม	กก.	70	100	7,000
49	ตะไคร้สด	กก.	32	150	4,800
50	ต้นหอมแดง	กก.	83	50	4,150
51	ต้นหอมขาว	กก.	75	100	7,500
52	แตงกวาอ่อน	กก.	31	800	24,800
53	แตงร้านอ่อน	กก.	38	200	7,600
54	ถั่วงอก (ไม่แช่น้ำยาเคมี)	กก.	26	170	4,420
55	ถั่วฝักยาวไม่พอง	กก.	48	300	14,400
56	ถั่วลันเตาสด	กก.	166	30	4,980
57	ถั่วพูสด	กก.	63	30	1,890
58	บวบเหลี่ยม	กก.	36	500	18,000
59	บวบกลม	กก.	32	20	640
60	บวบงู (หมากงูเงี้ยว)	กก.	38	30	1,140
61	ใบกะเพราสด	กก.	71	20	1,420
62	ใบตำลึง	กก.	92	20	1,840

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
63	ใบสะระแหน่สด	กก.	110	20	2,200
64	ใบมะกรูดสด	กก.	48	15	720
65	ใบแมงลักสด	กก.	58	50	2,900
66	ใบโหระพาสด	กก.	58	30	1,740
67	ใบตองสด	กก.	47	50	2,350
68	ผักกะโดน	กก.	38	20	760
69	ผักกวางตุ้ง	กก.	41	300	12,300
70	ผักกาดขาว	กก.	39	1,000	39,000
71	ผักกาดเขียวต้นเล็ก	กก.	53	20	1,060
72	ผักคะน้า	กก.	44	500	22,000
73	ผักคื่นฉ่าย	กก.	158	80	12,640
74	ผักชีหอมสด	กก.	168	50	8,400
75	ผักชีลาวสด	กก.	103	30	3,090
76	ผักชีฝรั่ง (หอมเป)	กก.	90	50	4,500
77	ใบยี่หร่า	กก.	77	20	1,540
78	ผักบุ้งจีน-ไทย	กก.	29	150	4,350
79	ผักบร๊อกเคอรี่	กก.	90	150	13,500
80	ผักสลัด	กก.	89	30	2,670
81	เผือกสด	กก.	38	20	760
82	พริกเขียวสด (เด็ดก้าน)	กก.	92	20	1,840
83	พริกแดงสด (เด็ดก้าน)	กก.	110	100	11,000
84	พริกหยวก	กก.	75	10	750
85	พริกไทยอ่อน	กก.	243	10	2,430
86	ฟักทอง (เนื้อแน่นลูกโต)	กก.	30	1,200	36,000
87	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ่าม	กก.	28	1,500	42,000
88	ผลมะนาวเบอร์ 5	ลูก	5	1,000	5,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
89	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	97	20	1,940
90	มะเขือยาว	กก.	36	300	10,800
91	มะเขือเปราะ	กก.	29	700	20,300
92	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่	กก.	50	180	9,000
93	มะเขือเทศเล็ก	กก.	43	80	3,440
94	มะละกอดิบผลกลาง	กก.	33	150	4,950
95	มะรุมแกะเปลือก	กก.	70	20	1,400
96	มะระจีนผลกลาง	กก.	40	250	10,000
97	มันเทศสด	กก.	40	10	400
98	สับปะรดชนิดแกง ตัดจุกตัดก้าน	กก.	45	30	1,350
99	สายบัว (ลอกแล้ว)	กก.	30	98	2,940
100	หอมหัวใหญ่	กก.	46	120	5,520
101	หยวกกล้วย	กก.	52	20	1,040
102	หัวผักกาดขาวสด	กก.	36	400	14,400
103	หัวปลีสด	กก.	48	10	480
104	หัวแครอท	กก.	38	400	15,200
105	เห็ดเข็มทอง	กก.	73	30	2,190
106	เห็ดฟางดอกตูม	กก.	113	50	5,650
107	เห็ดหูหนูสด	กก.	107	120	12,840
108	เห็ดนางฟ้า	กก.	104	400	41,600
109	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	152	30	4,560

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

3.ประเภทผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มี แมลงหรือหนอน ไม่ฟ่าม ไม่ปนเปื้อนสาเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
110	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต	หวี	38	3,000	114,000
111	กล้วยไข่สุก	หวี	38	200	7,600
112	กล้วยหอมสุก	หวี	96	150	14,400
113	แก้วมังกร	กก.	40	1,000	40,000
114	เงาะโรงเรียน	กก.	53	300	15,900
115	แคลตาลูป	กก.	48	600	28,800
116	ชมพู่ทับทิมจันทร์	กก.	65	100	6,500
117	มังคุด	กก.	53	50	2,650
118	สาลี่กรอบหวาน	กก.	80	200	16,000
119	สับปะรดหวาน (ตัดจุกและก้าน)	กก.	43	30	1,290
120	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	กก.	86	500	43,000
121	ส้มจีนหวาน	กก.	63	200	12,600
122	ส้มโอ (พันธุ์ราชินี)	กก.	50	50	2,500
123	มะละกอสุก	กก.	47	250	11,750
124	ลิ้นจี่หวาน	กก.	72	50	3,600
125	ลองกอง	กก.	60	300	18,000
126	องุ่นเขียวหวาน	กก.	107	300	32,100
127	องุ่นแดงหวาน	กก.	108	450	48,600
128	แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็ก	ผล	15	1,500	22,500
129	แอปเปิ้ลเขียวผลเล็ก	ผล	17	300	5,100
130	ฝรั่ง (กิมจู)	กก.	48	300	14,400
131	แตงโม	กก.	28	2,500	70,000

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

4.ประเภทอาหารขนม

เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน ไม่เหม็นอับ ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ใน สภาพมิดชิด ไม่บุบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
132	ขนมเค้กผลไม้	ห่อ	29	200	5,800
133	ขนมจีบ	ก้อน	6	1,000	6,000
134	ขนมปังแผ่นปอนด์ แถวละ20แผ่น	ห่อ	46	40	1,840
135	ขนมแยมโรล	ห่อ	28	200	5,600
136	เค็กกล้วยหอม	ห่อ	35	200	7,000
137	เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	ถ้วย	26	250	6,500
138	ทับทิมกรอบไส้แห้ว	ห่อ	56	50	2,800
139	ซาลาเปาไส้เค็ม/หวาน	ก้อน	20	700	14,000
140	แซนวิชสำเร็จ (4ชิ้น/กล่อง)	กล่อง	19	100	1,900
141	ลอดช่องไทย	กก.	63	50	3,150
142	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	67	50	3,350
143	ลูกชิด	กก.	67	50	3,350
144	เฉาก๊วย	กก.	50	200	10,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมด อายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.กำกับชัดเจน

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
145	กระเทียมแห้งอย่างดี	กก.	80	150	12,000
146	กระเทียมดอง	ห่อ	25	20	500
147	กะปิอย่างดี ขนาด 500 กรัม	กระปุก	80	100	8,000
148	กุ้งแห้งตัวเล็กอย่างดี	กก.	600	10	6,000
149	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.	267	5	1,335
150	เก๊กฮวยแห้งพร้อมเมล็ด	กก.	317	5	1,585
151	เกลือป่นไอโอดีน	ห่อ	26	300	7,800
152	เกลือลดโซเดียม	ห่อ	43	10	430
153	ข้าวคั่วป่นสุกใหม่	กก.	70	30	2,100
154	ขิงผงแห้ง สำเร็จรูปบรรจุกล่อง 14 ซอง	ห่อ	137	30	4,110
155	ชุดเครื่องปรุง (รสพริก/น้ำตาล)	ห่อ	35	10	350
156	ซอสหอยนางรม (ขนาด 600 มล)	ขวด	50	500	25,000
157	ซอสถั่วเหลือง (ขนาด 700 มล)	ขวด	54	200	10,800
158	ซอสพริกเผ็ดน้อย (ขนาด 660 มล)	ขวด	46	10	460
159	ซอสมะเขือเทศ (ขนาด 620 มล)	ขวด	52	15	780
160	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง (ขนาด11กรัม/ซอง)	ซอง	57	10	570
161	ซีอิ้วดำสูตร 5	ขวด	45	10	450
162	ซีอิ้วขาวสูตร 1 (ขนาด 700 มล)	ขวด	53	700	37,100
163	ดอกไม้จีน	กก.	367	10	3,670
164	ถั่วเขียวดิบ	ห่อ	86	30	2,580
165	ถั่วแดงหลวง	ห่อ	95	30	2,850
166	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	130	20	2,600
167	นมข้นดัดแปลงไขมัน (ขนาด 385 มล)	กระป๋อง	28	30	840
168	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีพร่องมันเนย (ขนาด 180 มล)	กล่อง	16	2,500	40,000
169	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง (รสหวานน้อย 200 มล)	กล่อง	14	1,500	21,000
170	นมธัญพืชบรรจุกล่อง (รสดั้งเดิม ขนาด 200 มล)	กล่อง	18	2,500	45,000
171	น้ำนมข้าวกล้องงอก (สูตรน้ำตาลทรายน้อย ขนาด 250 มล.)	กล่อง	22	500	11,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
172	นมเปรี้ยวบรรจุกล่องยูเอชที (ขนาด90 มล) รสต่าง ๆ	กล่อง	9	200	1,800
173	น้ำตาลทรายขาว	กก.	28	50	1,400
174	น้ำตาลทรายแดง	กก.	29	1,000	29,000
175	น้ำตาลปี๊บ	กก.	51	50	2,550
176	น้ำตาลทรายเทียม (ขนาด 1กรัม)	ซอง	80	10	800
177	น้ำปลาแท้ (ขนาด 700 มล)	ขวด	35	30	1,050
178	น้ำมันพืชถั่วเหลือง (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	65	500	32,500
179	น้ำมันปาล์ม (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	55	100	5,500
180	น้ำมันพืชรำข้าว (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	82	120	9,840
181	น้ำหวานแดงเฮลบลูบอยรสสละ (ขนาด 710 มล.)	ขวด	70	100	7,000
182	น้ำตาลมะพร้าว	กก.	53	5	265
183	น้ำผลไม้100% บรรจุกล่อง รสต่างๆ	กล่อง	22	2,000	44,000
184	น้ำข้าวโพด 100% บรรจุกล่อง (ขนาดบรรจุ 200 มล.)	กล่อง	25	200	5,000
185	น้ำพริกแกงเผ็ดอย่างดี สีไม่ฉูดฉาด	กก.	88	70	6,160
186	น้ำพริกแกงส้มอย่างดี สีไม่ฉูดฉาด	กก.	88	30	2,640
187	น้ำพริกแกงคั่วอย่างดี สีไม่ฉูดฉาด	กก.	93	10	930
188	น้ำพริกแกงเขียวหวานอย่างดี	กก.	100	20	2,000
189	น้ำพริกแกงแพนงอย่างดี	กก.	103	20	2,060
190	ปลาร้าสำเร็จรูป (ต้มสุก)	ขวด	32	50	1,600
191	แป้งข้าวโพด (บรรจุถุงละ 700 กรัม)	ถุง	57	10	570
192	แป้งทอดกรอบชนิดถุง (บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	39	15	585
193	ผงวุ้น (ขนาดบรรจุ 25 กรัม /ห่อ)	ห่อ	28	10	280
194	เครื่องพะโล้ชนิดซอง	ห่อ	27	100	2,700
195	พริกขี้หนูป่นอย่างดี	กก.	156	10	1,560
196	พริกไทยเม็ดขาว บรรจุถุงละ 100 กรัม	ห่อ	40	50	2,000
197	พริกไทยป่น บรรจุถุงละ 100 กรัม	ห่อ	45	50	2,250
198	มะขามเปียกสะอาด ก้อนสี่เหลี่ยม	ก้อน	18	100	1,800
199	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่	กก.	93	20	1,860

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
200	มะตูมแห้งหั่นเป็นแว่น	กก.	207	5	1,035
201	มายองเนส (ขนาดบรรจุ 220กรัม)	กระปุก	125	5	625
202	ลำไยอบแห้ง	กก.	353	5	1,765
203	วุ้นเส้นแห้ง (ขนาด 200 กรัม)	ห่อ	32	40	1,280
204	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก (ขนาดบรรจุ 80 กรัม)	ห่อ	16	500	8,000
205	สาหร่ายแห้งอย่างดี	แผ่น	25	20	500
206	สาคูเม็ดเล็ก (ขนาด 480กรัม)	ถุง	65	20	1,300
207	สาคูเม็ดใหญ่ (ขนาด 480กรัม)	ถุง	68	20	1,360
208	เส้นสปาเกตตี้ (ขนาด 1,000 กรัม)	ห่อ	120	30	3,600
209	เส้นมักกะโรนี (ขนาด 225 กรัม)	ห่อ	104	30	3,120
210	หมูหยองอย่างดี (ขนาด 100 กรัม)	ห่อ	251	40	10,040
211	หอมแห้งอย่างดี ไม่ขึ้นรา	กก.	71	200	14,200
212	เห็ดขาวสีขาวนวล ไม่ขึ้นรา	กก.	127	15	1,905
213	เห็ดหอมแห้ง (ขนาดกลาง)	กก.	377	40	15,080
214	น้ำพริกเผา	กระปุก	101	20	2,020
215	โยเกริต์ดัชชี รสธรรมชาติ	ถ้วย	22	100	2,200
216	โยเกริต์ดัชชี รสผลไม้	ถ้วย	20	100	2,000
217	โอวัลตินซอง 3 in 1	ห่อ	118	200	23,600
218	เต้าหู้ฟอง	ห่อ	313	50	15,650

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

6.ประเภทข้าวสาร

ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ไม่ปนเปื้อนสาเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
219	ข้าวสารหอมมะลิ	กก	37	12,000	444,000
220	ข้าวกล้อง	กก	43	150	6,450

รวม 220 รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น 3,900,000 (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

แบบ บก.๐๖

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด)

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

๓.วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖
- วัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด) เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ดังนี้

ตามราคาท้องตลาด

๕.๑ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญทิพย์การค้า

๕.๒ ร้านติ่มโภชนา

๕.๓ ห้างหุ้นส่วนจำกัด สุจินศรีสะเกษ

๕.๔ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดศรีสะเกษ

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นางปรารถนา ธรรมบุตร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ

๖.๒ นางอาภรณ์ สิงห์เงิน ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

๖.๓ นางอรัญญา วงศ์วรรณา ตำแหน่ง โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ