

ร่างครั้งที่ 1

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference: TOR)

จัดซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552
ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

ชื่อหน่วยงาน	เรือนจำจังหวัดตรัง
ชื่อเรื่อง	จัดซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง
วงเงินงบประมาณเบื้องต้น	15,295,623.20 (สิบห้าล้านสองแสนเก้าหมื่นห้าพันหกร้อยยี่สิบสามบาทยี่สิบสตางค์)
อีเมลแอดเดรส	prisontrang@yahoo.co.th และ trangprison@hotmail.com
ที่อยู่ของหน่วยงาน	เรือนจำจังหวัดตรัง เลขที่ 133 หมู่ที่ 11 ตำบลโคกหล่อ อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

1.ความเป็นมา

จังหวัดตรัง โดยเรือนจำจังหวัดตรัง ได้รับหนังสือจากกรมราชทัณฑ์แจ้งหลักเกณฑ์และแนวทางในการจัดเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 โดยกรมราชทัณฑ์ ได้มีหนังสือ ค่วนที่สุด ที่ ข 0703/1339 ลงวันที่ 23 มิถุนายน 2551 ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน จัดซื้ออาหารดิบในปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ให้ดำเนินการ โดยวิธีการตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2549 การกำหนดราคากลางอาหารดิบที่จะซื้อให้เรือนจำจัดทำราคากลางในรูปของคณะกรรมการ และกำหนดเมนูอาหารตลอดทั้งเดือน รวมทั้งคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ เพื่อนำมาใช้เลี้ยงผู้ต้องขังเรือนจำจังหวัดตรัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552

ที่มาของงบประมาณ

งบประมาณที่ใช้ในการจัดซื้อครั้งนี้ ได้มาจากกรมราชทัณฑ์ โดยจะจัดสรรมาเป็นงวด ๆ ตลอดปีงบประมาณ

3. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับนำไปใช้ปรุงเลี้ยงผู้ต้องขังเรือนจำจังหวัดตรัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2552

4. คุณสมบัติของผู้มีสิทธิเสนอราคาประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ดังนี้

ผู้มีสิทธิยื่นข้อเสนอ จะต้องมีความสัมพันธ์ดังต่อไปนี้

1. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
2. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือนุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

/3. ผู้เสนอราคา...

3. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ยื่นข้อเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

4. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

5. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้เคยมีผลงานการขาย หรือส่งจริงอาหารคิบ เช่นเดียวกับรายการที่ เรือนจ่าจังหวัดครั้งจัดซื้อ อย่างน้อย 2 ประเภท ประเภทละไม่น้อยกว่า 10 รายการ ในสัญญาเดียวกันกับส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจมาแล้วในระยะเวลาไม่เกิน 5 ปีนับถึงวันขึ้นเอกสารประกวดซื้อด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ในวงเงินสัญญาเดียว ไม่น้อยกว่า (3,823,905.80 บาท (สามล้านแปดแสนสองหมื่นสามพันเก้าร้อยห้าบาทแปดสิบสตางค์) 25% ของวงเงินที่ประกวดราคา)

4.แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องอาหาร(อาหารคิบรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร
	1.ประเภทเนื้อสัตว์	รายการที่ 1-10 ต้องสดใหม่ ห้ามใช้สารกันบูดหรือสารฆ่าพวก
	หมวด ก.(หมูเนื้อ ใก้ เป็ด ไก่)	ต้องสดใหม่ ไม่ใส่สี ฆ่าสะอาดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต
1	หมูสามชั้น (ก.ก.)	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขนต้องมีเนื้อแดงหนา อย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด
2	หมูเนื้อแดง (ก.ก.)	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
3	หมูทั้งตัว (ก.ก.)	เป็นหมูที่ผ่าเอาเครื่องในออก ขูดขนเกลี้ยง ไม่มีหัวหมู ต้องมีขาหน้าและขาหลังครบ ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
4	มันหมูชนิดมันหมูแข็ง (ก.ก.)	เป็นมันแข็งสีขาว ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
5	มันหมูชนิดมันหมูเหลว (ก.ก.)	เป็นมันนิ่ม ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
6	ขาหมู (ก.ก.)	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่ถูกชำแหละ เอาส่วนเนื้อออกไป ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ
7	เนื้อกระป๋องหรือเนื้อโคสด (ก.ก.)	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน
8	เนื้อกระป๋องหรือเนื้อโคคิตมัน (ก.ก.)	ไม่มีเอ็น หรือคังคิก มันและเนื้อต้องเป็นชิ้นเดียวกัน ไม่มีติเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น

9	เศษเนื้อกระบือหรือเนื้อโค (ก.ก.)	มีเนื้อแดงปนอยู่ไม่น้อยกว่า 60%
		ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
10	เครื่องในกระบือหรือโค (ก.ก.)	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ เช่น
		ตับ ม้าม ไข่ ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่าๆ กัน
11	ไก่ชำแหละ (ก.ก.)	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง
		ผ่าอก เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว
		ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
12	เป็ดชำแหละ (ก.ก.)	เป็นเป็ดแก่ที่ชำแหละและถอนขนออกเกลี้ยง
		ผ่าอก เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว
		ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
13	ไก่ทั้งตัว (ก.ก.)	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อย ไม่ควักเครื่องในออก
		ไม่เป็นไก่ ที่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว
		ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
14	เป็ดทั้งตัว (ก.ก.)	เป็นเป็ดสด ถอนขนเรียบร้อย เอาเครื่องในออก ไม่ถูกฉีดยาเข้าตาม
		ตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
15	ไข่ไก่ (ฟอง)	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบ
		หรือแตกร้าวเปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
16	ไข่เป็ด (ฟอง)	เป็นไข่เป็ดสด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบ
		หรือแตกร้าวเปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
	หมวด ข. (ปลาน้ำจืด	รายการที่ 1-13 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ
	ปลาน้ำเค็ม, หอย)	ไม่แช่ฟอร์มาลิน
1	ปลาหมึกสด (ก.ก.)	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจาก
		สารพิษตกค้าง ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.
2	หนวดปลาหมึกและปีกปลาหมึก (ก.ก.)	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจาก
		สารพิษตกค้าง
3	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด (ก.ก.)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง
		ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
4	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดสด (ก.ก.)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง
		ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
5	ปลาหางแข็งสด (ก.ก.)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง
		ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
6	ปลาช่อนน้ำจืดสดขนาดกลาง (ก.ก.)	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม
7	ปลาช่อนทะเลสด (ก.ก.)	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง

		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม
8	ปลาอุกสด (ก.ก.)	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม
9	ปลานิลสด (ก.ก.)	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.
10	ปลาช้วยสด (ก.ก.)	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 30 ซม.
11	ปลาทูสด (ก.ก.)	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
12	ปลาทูกึ่งสด (ก.ก.)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
13	ปลาทูแขก (ก.ก.)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
14	ปลาทูมิ่ง (แข่งละ 2 ตัว)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
15	หอยแมลงภู่มัดมตุก	เป็นหอยแมลงภู่มัดและเปลือกออกแล้ว คัดมตุก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
16	หอยแครงมัดมตุก	เป็นหอยแครงและเปลือกออกแล้ว คัดมตุก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
	หมวด ก. เนื้อสัตว์แปรรูป	เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีหน้ำ และไม่มีสารปนเปื้อน
1	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
2	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
3	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
4	แคบหมูทอด	ต้องกรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา
5	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูป่นมัน ได้ไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ
6	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มแห้ง	ตัวปลาแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
7	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	ตัวปลาแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
8	ปลาหางแข็งเค็ม	ตัวปลาแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
9	ปลาทูกึ่งเค็ม	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม. ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา

10	ปลาทุเค็ม	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
11	ปลาอ่างแห้ง	เป็นปลาใหม่ อ่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักป่น ไม่ขึ้นรา
12	ไข่เบ็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
		ผ่านกรรมวิธีการดองเค็ม ตามหลักการดองอาหาร
	2.ประเภทผัก ผลไม้	ทุกรายการต้องสดใหม่เป็นธรรมชาติ
	หมวด ก. (ผักสด - ผักเบ็ดเตล็ด	ของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาเคมีเลย
	และผักประจำภาค)	ใช้กรรมวิธีการปลูกที่ไม่เคมี
1	ฟักทอง (ก.ก.)	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.
2	ฟักเขียว - แฝง (ก.ก.)	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่มีผิ ผักสีเขียวสด
3	แตงกวา (ก.ก.)	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง
		ความยาวระหว่าง 2.5-3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก
4	แตงร้าน (ก.ก.)	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด
		รูปร่างเรียวยาว มีความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า
		150 กรัม ต่อผล
5	มะระกอดิบ (ก.ก.)	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.
6	มันเทศ (ก.ก.)	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.
7	สายบัว (ก.ก.)	ความยาวจากปลายยอดไม่เกิน 1.50 เมตร
8	ผักกะแต (ก.ก.)	ความยาวจากปลายยอดไม่เกิน 80 เมตร
9	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า) (ก.ก.)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีเขียวอ่อน
		ขนาด 3-4 ลูก/กก.
10	ผักคะน้า (ก.ก.)	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเถียนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง
		ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว
11	ผักกวางตุ้ง (ก.ก.)	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
12	ผักกั้นจ่าย (ก.ก.)	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด
		ไม่มีเศษดินโคลน
13	ผักกาดขาวปลี (ก.ก.)	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว
14	กระหล่ำปลี (ก.ก.)	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
15	ต้นหอม (ก.ก.)	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็น โคนรากและปลายออก
16	ผักชี (ก.ก.)	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่เศษดินโคลน
		มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว
17	ผักกาดเขียว (ก.ก.)	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
18	ผักบุ้งจีน - ไทย (ก.ก.)	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล
		สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
19	มะระจีน (ก.ก.)	มีสีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.

20	บวบเหลี่ยม (ก.ก.)	ลูกเขียวตรง มีสีเขียว เนื้อแดง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว
21	เห็ดนางฟ้า (ก.ก.)	ไม่เหี่ยวซ้ำ ลำต้น ขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์
22	เห็ดนางรม (ก.ก.)	ไม่เหี่ยวซ้ำ ลำต้น ขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์
23	มะเขือพวง (ก.ก.)	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออก ไม่มีหนอน
24	มะเขือเปราะ (ก.ก.)	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผลขนาด 20-25 ลูก/กก.
25	มะเขือยาว (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน
26	ถั่วแขก (ก.ก.)	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.
27	ถั่วฝักยาว (ก.ก.)	เป็นถั่วฝักยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
28	ถั่วแขก (ก.ก.)	สีเขียวสด ฝักอวบแน่น ไม่พอง
29	ถั่วถัสนดา (ก.ก.)	สีเขียวสด ไม่นิ่มเละ
30	หน่อไม้สด (ก.ก.)	น้ำหนักไม่ต่ำกว่าหัวละ 1 กิโลกรัม เนื้อในสีขาวสด
31	แตงโมอ่อน (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน
32	แตงไทยอ่อน (ก.ก.)	ผลไม่บิดเบี้ยว ผิวไม่เป็นสีเหลือง
33	พริกหยวก (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ
34	สับปะรด(สำหรับแคง) (ก.ก.)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่แก่หรือแก่เกินไป ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว
35	กะหล่ำตอก (ก.ก.)	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน
36	มะเขือเทศ (ก.ก.)	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวซ้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล
37	หอมหัวใหญ่ (ก.ก.)	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือคิงงอก
38	มันฝรั่ง (ก.ก.)	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก ขนาด 3-4 ลูก/กก.
39	เผือกหอม (ก.ก.)	เป็นเผือกหอม ตัดเฉพาะส่วนหัวเปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ ขนาดน้ำหนัก 800-1,000 กรัม/หัว
40	ขิงสด (ก.ก.)	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแงง ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ
41	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกแล้ว (ก.ก.)	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือก และหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 ซม.
42	ข้าวโพดฝักปอกเปลือกแล้ว (ก.ก.)	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก
43	ดอกแค (ก.ก.)	ควักสีขาวนวล ไม่บาน

44	ผักกาดหอม (ก.ก.)	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
45	มะม่วงดิบ (ก.ก.)	ผิวเขียวสด
46	กล้วยน้ำว้าดิบ (ร้อยหวีละ)	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ผล
	รายการผักเฉพาะภาคใต้	
47	สะตอ (ร้อยตะ)	ขนาดฝักยาวไม่น้อยกว่า 30 ซม. เมล็ดแก่
48	ก้านตุม (ก.ก.)	สีเขียวสด ไม่สับแบน
49	ขมิ้นเหลืองสด (ก.ก.)	ไม่แห้ง ไม่ผ้อหรือขึ้นรา
50	มะขามสด (ก.ก.)	ผิวสด ไม่มีเมล็ด
51	กระเทียม (ก.ก.)	ขนาดลูกไม่ต่ำกว่า 250 กรัม
52	ส้มแขกแห้ง (ก.ก.)	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา
	หมวด ง. ผลไม้ - ขนมห	
1	กล้วยน้ำว้า (ร้อยหวีละ)	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ
2	กล้วยไข่ (ร้อยหวีละ)	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ
3	ส้มเขียวหวาน (ก.ก.)	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก
4	เงาะ (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
5	ลำไย (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
6	มันแกว (ก.ก.)	ผิวสด สะอาด ไม่มีคินคิต หรือแตก
7	แตงโม (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
8	มะละกอสุก (ก.ก.)	ต้องสุกพอดี ไม่เละ ไม่เสีย ไม่ดำและไม่ช้ำ
9	ถอดช่อง (ก.ก.)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหารหรือสีธรรมชาติ
10	เจาก้วย(รุ่นดำ) (ก.ก.)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหารหรือสีธรรมชาติ
11	รวมมิตร (ก.ก.)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหารหรือสีธรรมชาติ
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	
	รายการที่ 1-11 ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติ	
	ของสดชนิดนั้น ๆ ไม่ราคน้ำยาที่เป็น	
	อันตรายต่อการบิน ไม่เน่าเสีย	
1	ข่าสด (ก.ก.)	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราคน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบิน
2	ตะไคร้สด (ก.ก.)	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก และใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราคน้ำยาที่เป็น อันตรายต่อการบิน
3	ศตมะกรูดสด (ผล)	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา ไม่ราคน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบิน
4	ผลมะนาว (ผล)	เป็นลูกมะนาว ลูกอ่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวกลี้งเรียบ มัน

		สีเขียว เปลือกบาง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
5	ใบมะกรูดสด (ก.ก.)	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่ง ประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
6	ใบโหระพาสด (ก.ก.)	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภค
7	ใบแมงลักสด (ก.ก.)	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัด รากทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
8	ใบกระเพราสด (ก.ก.)	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
9	กระชายสด (ก.ก.)	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
10	พริกชี้ฟ้าสด (ก.ก.)	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ต่อการ บริโภค
11	พริกชี้หนูสด (ก.ก.)	เป็นพริกชี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาว ประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	รายการที่ 1-2 ไม่เก็บเก็บ ไม่เก็บอายุ
	หมวด ๓. (เครื่องคองเครื่องปรุง)	กวนสีโลก
1	เต้าหู้เหลือง (แผ่น)	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.
2	เต้าหู้ยี้แดง (แผ่น)	เป็นชิ้น ไม่ละเอียด ทำจากถั่วเหลือง เปียกซึมพอสมควร บรรจุในภาชนะสะอาด ปิดฝาจากโรงงานผู้ผลิต
3	กวางฉ่ายหวาน (ก.ก.)	เป็นสีเหลือง ไม่ละเอียด มีน้ำน้อย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
4	หัวผักกาดหวานหั่น (ก.ก.)	เป็นหัวผักกาดหวาน ที่หั่นแล้วมีรสหวาน
5	มะนาวคอง (ก.ก.)	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก
6	กระเทียมคอง (ก.ก.)	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
7	ซีอิ๊วดำ (ก.ก.)	เป็นคักคองรวม นิ่ม ไม่ละเอียด มีน้ำเล็กน้อย ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
8	เกลือดำ (ก.ก.)	เป็นคักคองเขียวคอง ไม่ละเอียด ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต

9	คังฉ่าย (ก.ก.)	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมขอบริโภค ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
	รวมการเข้า มีเครื่องหมายมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์เกษตรกรรม (มอศ.)	
10	เต้าเจี้ยวจีน (ขวด)	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ตะ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ
11	เต้าเจี้ยวขาว (ขวด)	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ตะ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ
12	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่ตะ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	รวมการเข้า มีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์เกษตรกรรม	
13	น้ำปลา (ขวด)	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
14	น้ำส้มสายชู (ขวด)	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
15	น้ำตาลทรายขาว (ก.ก.)	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
16	น้ำตาลทรายแดง (ก.ก.)	เป็นน้ำตาลสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
17	พริกไทยเม็ด (ก.ก.)	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
18	พริกไทยป่น (ก.ก.)	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
	รวมการเข้า มีเครื่องหมาย อย. ผลิตภัณฑ์เกษตรกรรม	
19	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด (ก.ก.)	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
20	น้ำมันพืช (ก.ก.)	มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ

		ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
21	จีอีว้า (ขวด)	มีเครื่องหมาย ฮย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
22	กะทิสำเร็จรูป (ก.ก)	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย ฮย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
23	มะพร้าวห้าว (ผล)	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ว วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 35 ซม.
24	มะพร้าวขูด (ก.ก)	เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด
25	หน่อไม้คอง (ก.ก)	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ขุ่น ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้ายขาว
26	หน่อไม้คั้มตุก (ก.ก)	เป็นหน่อไม้ไฟคองอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา
27	หักกาดคองเปรี้ยว (ก.ก)	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่ตะขะ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้ายขาว
28	ปลาร้า (ก.ก)	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาบดของธรรมชาติ ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินไป
29	หนังหมูพอง (ก.ก)	เป็นหนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ
30	ผงกระหรี่ (ก.ก)	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ
		ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
31	น้ำตาลปิ่น (ก.ก)	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
32	ซอสแดง (ก.ก)	ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
33	ผงพะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
	รายการเฉพาะภาคใต้	
1	โตปลา (ก.ก)	ต้องเป็นโตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
2	น้ำบูดู (ก.ก)	ต้องหมักจากปลาแท้ ไม่ปลอมปนสิ่งอื่น สะอาดไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	หมวด ข. (ของแห้ง - น้ำพริกแกงสำเร็จรูป)	
1	กะปิ (ก.ก)	ทำจากกุ้ง หรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสกปรก ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องถิ่น)

2	มะขามเปือกทั้งเม็ด (ก.ก.)	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา
3	มะขามเปือกแกะเม็ด (ก.ก.)	เป็นมะขามเปือกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำไม่ขึ้นรา และไม่เก่าเก็บ
4	พริกแห้งเม็ดใหญ่ (ก.ก.)	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา
5	พริกขี้หนูแห้ง (ก.ก.)	เป็นพริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา
6	ข้าวเหนียวขาว (ก.ก.)	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด 5% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
7	ข้าวเหนียวดำ (ก.ก.)	เป็นข้าวเหนียวดำ ชนิด 5% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
8	ถั่วลิสง (ก.ก.)	เป็นถั่วลิสงคั้น กระเพาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
9	ถั่วเขียว (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
10	ถั่วเขียวผ่าซีก (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
11	ถั่วแดง (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
12	ถั่วแดงหลวง (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
13	ถั่วดำ (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
14	ถั่วเหลือง (ก.ก.)	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
15	สาชูเม็ดเล็ก (ก.ก.)	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
16	สาชูเม็ดใหญ่ (ก.ก.)	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
17	แป้งมัน (ก.ก.)	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
18	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่, เล็ก) (ก.ก.)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
19	เส้นหมี่แห้ง (ก.ก.)	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น
20	วุ้นเส้น (ก.ก.)	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ
		โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
21	ขนมจีน (ก.ก.)	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่ตะ
22	หอมแดงแห้ง (ก.ก.)	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา
23	กระเทียมแห้ง (ก.ก.)	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป	
1	น้ำพริกแกงส้ม (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
2	น้ำพริกแกงเผ็ด (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

3	น้ำพริกแกงคั่ว (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
4	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
5	น้ำพริกแกงกะหรี่ (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
6	น้ำพริกแกงมัสมั่น (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
7	เครื่องแกงฮังเล (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
8	เครื่องแกงน้ำเดียว (ก.ก.)	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

5. ระยะเวลาดำเนินการและส่งมอบ

ส่งมอบทุกวันตลอดปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 (ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2551 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2552) ตามจำนวนและปริมาณที่สั่งซื้อในแต่ละวัน

7. วงเงินในการจัดหา

วงเงินที่ใช้ในการจัดซื้อเครื่องอาหาร (อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) เป็นเงินประมาณ 15,295,623.20 (สิบห้าล้านสองแสนเก้าหมื่นห้าพันหกหรือยี่สิบสามบาทยี่สิบสตางค์)

8. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

ชื่อติดต่อ : เรือนจำจังหวัดตรัง

อีเมลล์ แอดเดรส : prisontrang@yahoo.co.th และ trangprison@hotmail.com

โทรศัพท์ : 0-7521-3264

ที่อยู่ของงาน/โครงการ งานพัสดุฯ ฝ่ายบริหารทั่วไป เรือนจำจังหวัดตรัง เลขที่ 133 หมู่ที่ 11 ตำบลโคกหล่อ อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

หากท่านต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นเกี่ยวกับพัสดุดังกล่าว โปรดให้ความเห็นเป็นลายลักษณ์อักษรหรือทางเว็บไซต์มายังหน่วยงานโดยเปิดเผยตัว ตามรายละเอียดที่อยู่ข้างต้น

ประกาศ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2551 ถึงที่สุดการวิจารณ์วันที่ 9 พฤศจิกายน 2551