

### อาหารสัตว์ประเภทที่ 3 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารสัตว์ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพเช่นเดียวกับที่คนสามารถบริโภคได้ โดยต้องมาจากแหล่งผลิตที่ได้รับมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์
2. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่แช่แข็งทุกชนิด จะทำการแช่แข็งน้ำหนักและตรวจรับตามน้ำหนักจริงหลังการละลายเท่านั้น
3. นมและผลิตภัณฑ์จากนม ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ไม่แตกหรือบุบ ไม่มีรูรั่วหรือสีกลิ่นผิดปกติ มีการระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน
4. การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องขนส่งโดยรถที่ถูกสุขลักษณะ มีภาชนะปิดมิดชิดเพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งปนเปื้อนจากภายนอก และระหว่างการขนส่งควรมีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพเนื้อตลอดการขนส่ง
5. สัตว์เหยื่อที่มีชีวิต ต้องมีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เป็นโรค และไม่เป็พพาหะของโรคติดต่อต่าง ๆ

ซึ่งอาหารสัตว์ประเภทที่ 3 มีรายละเอียดคุณลักษณะและปริมาณการใช้ ดังนี้

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ/ขนาด	ปริมาณการใช้
1	เนื้อหมู (สะโพก/ไหล่)	เป็นเนื้อหมูส่วนสะโพกหรือไหล่ โดยจะเป็นเนื้อหมูแช่แข็งหรือเนื้อหมูที่ผ่านการลดอุณหภูมิซากและตัดแต่งซากภายในห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิห้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส หรือตามมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์กำหนดมีลักษณะเป็นชิ้นหรือเป็นเนื้อชิ้นใหญ่ ไม่ใช่เศษเนื้อ มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ลักษณะเนื้อสีและกลิ่นไม่ผิดปกติ เป็นหมูเนื้อแดงไม่ติดหนัง มีพังผืดและไขมันได้ไม่เกิน 5% และมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ชิ้น ทั้งนี้กรณีเป็นเนื้อหมู (สะโพก/ไหล่) แช่แข็งการตรวจรับจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	10 กิโลกรัม/วัน
2	เนื้อหมู (สันนอก)	เป็นเนื้อหมูส่วนสันนอก โดยจะเป็นเนื้อหมูแช่แข็งหรือเนื้อหมูที่ผ่านการลดอุณหภูมิซากและตัดแต่งซากภายในห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิห้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส หรือตามมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์กำหนด มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ลักษณะเนื้อสีและกลิ่นไม่ผิดปกติ เป็นเนื้อหมูสันนอกไม่	8 กิโลกรัม/วัน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ/ขนาด	ประมาณการใช้
		ติดหนังผ่านการตัดแต่งฟังผืดและไขมันที่หุ้มออกเรียบร้อยแล้ว	
		และมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ปิ่น ทั้งนี้กรณีเป็นเนื้อหมู (สันนอก) แข็งแข็งการตรวจรับจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	
3	ซีโครงหมู	เป็นส่วนเนื้อหมูติดซีโครงทั้งแผ่นรวมส่วนของกระดูกอ่อนแต่ไม่รวมส่วนของกระดูกสันหลัง โดยจะเป็นซีโครงหมูแช่แข็งหรือซีโครงหมูที่ผ่านการลดอุณหภูมิซากและตัดแต่งซากภายในห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิห้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส หรือตามมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์กำหนด มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ทั้งนี้กรณีเป็นซีโครงหมูแช่แข็งการตรวจรับจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	15 กิโลกรัม/วัน
4	กระดูกข้อขาหมู	เป็นกระดูกส่วนข้อของขาหมู มีเนื้อติดกระดูก สดใหม่ ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ	4 กิโลกรัม/สัปดาห์
5	ตับหมู	เป็นตับหมูสดหรือตับหมูแช่แข็งทั้งก้อน สะอาด ไม่แตกและ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เขียวคล้ำหรือสีผิดปกติ ทั้งนี้กรณีเป็นตับหมูแช่แข็งการตรวจรับจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	7 กิโลกรัม/สัปดาห์
6	เครื่องในหมูรวม	เป็นเครื่องในหมูสด ได้แก่ ม้าม หัวใจ และไต สะอาด ไม่แตกและ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เขียวคล้ำหรือสีผิดปกติ	4 กิโลกรัม/สัปดาห์
7	เนื้อวัว	เป็นเนื้อวัวส่วนสะโพก มีลักษณะเป็นปิ่นหรือเป็นเนื้อชิ้นใหญ่ ไม่ใช่เศษเนื้อ มีสีแดงสด ไม่ซีดเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ลักษณะเนื้อ สีและกลิ่นไม่ผิดปกติ มีฟังผืดและไขมันได้ไม่เกิน 5% และมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ปิ่น	10 กิโลกรัม/สัปดาห์
8	อกไก่	เป็นเนื้ออกไก่ทั้งชิ้นลอกหนังออกทั้งหมดไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เขียวคล้ำหรือสีผิดปกติ มีบรรจุภัณฑ์มิดชิด มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน HACCP หรือ GMP ระบุ วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/แพค 2 กิโลกรัม/แพค หรือ 5 กิโลกรัม/แพค ขึ้นอยู่กับที่สวนสัตว์กำหนด	20 กิโลกรัม/วัน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ/ขนาด	ประมาณการใช้
9	ไก่ชำแหละ (ทั้งตัว)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ตัว ไม่มีส่วนที่เป็นคอหัวขาและเครื่องใน เนื้อไม่หลุดออกจากตัว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เชืยวคล้ำหรือสีผิดปกติมีบรรจุภัณฑ์มิดชิด มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน HACCP หรือ GMP ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน	24 กิโลกรัม/เดือน
10	โครงไก่ (ทั้งตัว)	เป็นโครงไก่ทั้งตัว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เชืยวคล้ำหรือสีผิดปกติ มีบรรจุภัณฑ์มิดชิด มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน HACCP หรือ GMP ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน	5 กิโลกรัม/ปี
11	โครงไก่ (บด)	เป็นโครงไก่บดแช่แข็ง ผลิตจากโครงไก่สดลอกหนังและตัดตุ๋นออก มีโปรตีน ไม่น้อยกว่า 15% ไขมัน ไม่น้อยกว่า 6% ผลิตจากบริษัทที่ได้มาตรฐาน ระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/แพค	24 กิโลกรัม/สัปดาห์
12	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่เบอร์ 2 สภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกร้าว เป็นไข่ที่ผลิตจากฟาร์มที่ได้รับมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ สามารถเก็บไว้ได้ไม่ต่ำกว่า 10 วัน	80 ฟอง/วัน
13	ไข่นกกระทา	เป็นไข่นกกระทาสภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกร้าว เป็นไข่ที่ผลิตจากฟาร์มที่ได้รับมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ สามารถเก็บไว้ได้ไม่ต่ำกว่า 10 วัน	15 ฟอง/วัน
14	ปลาทุ้ม/ปลาทุ้มสัน	เป็นปลาทุ้ม/ปลาทุ้มสันสดแช่แข็งทั้งตัว หัวและลำตัวติดกัน เนื้อแข็งไม่นิ่ม ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ขี้เลื่อย บรรจุถุงหรือกล่องที่สะอาด ขนาด 22-28 ตัว/กิโลกรัมหรือขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด ทั้งนี้การตรวจรับปลาแช่แข็งจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	160 กิโลกรัม/สัปดาห์
15	ปลาทุ้มแชก	เป็นปลาทุ้มแชกสดแช่แข็งทั้งตัว หัวและลำตัวติดกัน เนื้อแข็งไม่นิ่ม ท้องไม่แตกไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ขี้เลื่อย บรรจุถุงหรือกล่องที่สะอาด ขนาด 22-28 ตัว/กิโลกรัมหรือขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด ทั้งนี้การตรวจรับปลาแช่แข็งจะทำการตรวจรับตามน้ำหนักหลังการละลายแล้วเท่านั้น	40 กิโลกรัม/สัปดาห์

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ/ขนาด	ประมาณการใช้
16	ลูกปลา	เป็นลูกปลาที่มีชีวิต ได้แก่ ปลานิล ปลาไน ปลาดุก หรือปลา สวาย ลำตัวไม่เป็นแผลพุพองและเน่าเปื่อย ไม่เป็นโรค ไม่ เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์บรรจุถุงอัด ออกซิเจนอย่างดี ขนาดและชนิดลูกปลาตามที่สวนสัตว์ กำหนด	60 ตัว/สัปดาห์
17	ปลาเกล็ดน้ำจืด	เป็นปลาเกล็ดน้ำจืดที่มีชีวิต ได้แก่ ปลานิล ปลาหีบทิม ปลา ตะเพียน ปลาหมอ ลำตัวไม่เป็นแผลพุพองและเน่าเปื่อย ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อ สัตว์ ขนาดตัวโตปานกลาง ประมาณ 3-5 ตัว/กิโลกรัม หรือขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด	5 กิโลกรัม/ปี
18	ปลาหนังน้ำจืด	เป็นปลาหนังน้ำจืดที่มีชีวิต ได้แก่ ปลาดุกและปลาสวาย ลำตัวไม่เป็นแผลพุพองและเน่าเปื่อย ไม่เป็นโรค ไม่เป็น พาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์ ขนาดตัวโต ปานกลาง ประมาณ 3-5ตัว/กิโลกรัมหรือขนาดตามที่สวน สัตว์กำหนด	1 กิโลกรัม/สัปดาห์
19	ปลาไหล	เป็นปลาไหลที่มีชีวิต ลำตัวไม่เป็นแผลพุพองและเน่าเปื่อย ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อ สัตว์ ขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด	1 กิโลกรัม/สัปดาห์
20	กบ	เป็นกบที่มีชีวิต โตเต็มวัย ลำตัวไม่เป็นแผลพุพองและเน่า เปื่อย ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็น อันตรายต่อสัตว์ ขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด	9 กิโลกรัม/เดือน
21	จิ้งหรีด	เป็นจิ้งหรีดที่มีชีวิตหรือแช่แข็ง ตามที่สวนสัตว์กำหนด ขนาดตัวโตเต็มวัย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์	5 กิโลกรัม/สัปดาห์
22	หนอนมิลเวอร์ม	เป็นหนอนมิลเวอร์มที่มีชีวิตหรือแช่แข็ง ตามที่สวนสัตว์ กำหนด ขนาดตัวโตเต็มวัย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่ เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์	20 กิโลกรัม/ สัปดาห์
23	หนูเมาส์	เป็นหนูเมาส์แช่แข็งหรือมีชีวิต มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่มี ปรสิตภายนอก ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่ เป็นอันตรายต่อสัตว์ ขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด	60 ตัว/สัปดาห์ และ 20 ตัว/เดือน
24	หนูแรท	เป็นหนูแรทแช่แข็งหรือมีชีวิต มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เป็น โรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์ ขนาดตามที่สวนสัตว์กำหนด	20 ตัว/เดือน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ/ขนาด	ประมาณการใช้
25	ลูกหนูแดง	เป็นลูกหนูเมาส์หรือหนูแรทที่เกิดใหม่แน่แข็งหรือมีชีวิต ตัวเป็นสีแดง ขนยังไม่ขึ้น มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เป็นโรค ไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อที่เป็นอันตรายต่อสัตว์	40 ตัว/ปี
26	โยเกิร์ต	เป็นโยเกิร์ตธรรมชาติ ที่บรรจุในถ้วยที่มีฝาปิดมิดชิด ไม่แตกหรือบุบ มีการระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม/ถ้วย	10 ถ้วย/สัปดาห์
27	นมโคสด UHT	เป็นน้ำนมโคสด 100% ชนิดจืดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบยูเอชที (UHT หรือ UltraHighTemperature) บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ไม่แตกหรือบุบ มีการระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 225 มิลลิลิตร/กล่อง	1 กล่อง/วัน
28	นมแพะสเตอริไรส์	เป็นน้ำนมแพะสด 100 % ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบสเตอริไรส์ (Sterilization) บรรจุในกระป๋องปิดมิดชิด ไม่มีสนิม ไม่แตกหรือบุบ มีการระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาดบรรจุ 400 มิลลิลิตร/กระป๋อง	40 กระป๋อง/ปี

**หมายเหตุ :**

ในกรณีอาหารแช่แข็ง ผู้จัดส่งต้องส่งอาหารในสภาพแช่แข็งเท่านั้น ซึ่งคุณภาพอาหารภายหลังการละลายต้องเป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้

**กำหนดการส่ง :**

ให้ส่งอาหารสัตว์ครบตามจำนวนและรายการที่กำหนดไว้ถึงงานโภชนาการสัตว์ สวนสัตว์เชียงใหม่ ในช่วงเวลา 7.30-8.30 น. ของทุกวันหรือตามวันที่สวนสัตว์ฯ กำหนดทั้งนี้สวนสัตว์ฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเพิ่มหรือลดจำนวนอาหารสัตว์หรือไม่ส่งเลยก็ได้ตามความจำเป็นและเหมาะสมโดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

**เกณฑ์การปรับ :**

กรณีอาหารสัตว์ที่จัดส่ง มีปริมาณไม่ครบถ้วน และ/หรือ มีคุณภาพไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนด ให้ผู้จะขายจัดหา และนำมาส่งใหม่ ให้ครบตามปริมาณ และคุณภาพตามที่กำหนด ภายในเวลา 11.00 น. ของแต่ละวัน หากส่งไม่ครบตามปริมาณ หรือไม่ได้คุณภาพ หรือ ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด สวนสัตว์ฯ จะถือว่าผู้จะขาย “ขาดส่งอาหาร”

กรณีผู้จะขาย “ขาดส่งอาหาร” สวนสัตว์ฯ จะดำเนินการจัดซื้ออาหารที่ขาดส่งทดแทน โดยผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการจัดซื้อทดแทนตามราคาจริงและตามปริมาณอาหารที่ขาดส่ง และผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าปรับ ตามระเบียบและตามสัญญา ในอัตราร้อยละ 0.10 ของวงเงินทำสัญญา ต่อวัน

**เงื่อนไข:**

ผู้จะขายจะต้องทำการจัดส่งอาหารสัตว์ ให้แก่สวนสัตว์ตามระยะเวลาที่ระบุไว้ในสัญญา หรืออาจขายออกไปอีกจนกว่าผู้จะซื้อจะได้ทำสัญญาหรือเรียกประกวดราคาสิ่งของดังกล่าวของปีงบประมาณถัดไปแล้วเสร็จ และราคาจะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ในสัญญาดังกล่าว

ผู้จะซื้อจะดำเนินการเบิกจ่ายและชำระเงินค่าอาหารสัตว์ให้แก่ผู้จะขายภายใน 15 วัน นับถัดจากวันที่ครบกำหนดส่งอาหารสัตว์งวดนั้นๆ เช่น การเบิกจ่ายค่าอาหารสัตว์ งวดวันที่ 1-15 ของเดือน ผู้จะขายจะได้รับเงินค่าอาหารสัตว์ภายใน 15 วันต่อมา คือไม่เกินวันที่ 30 ของเดือนนั้นๆ เป็นต้น

ผู้จะขายต้องแนบสำเนาใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10) จากกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสำเนาใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด)

กรณีที่ผู้จะขายเป็นเจ้าของฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์ ต้องแนบสำเนาใบรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์

กรณีที่ผู้จะขายเป็นเจ้าของโรงฆ่าสัตว์ ต้องแนบสำเนาใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (แบบ ขจส.2)

คณะกรรมการร่างขอบเขตของงาน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ  
(นางสาวสุวิลักษณ์ ธรรมเชื้อ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นางสาวขวัญเรือน ดวงสะอาด)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นางสมปรารถนา ศิริกุลพันธ์)