

บันทึกข้อตกลง การซื้อขายระหว่างผู้เลี้ยงกับโรงงานแปรรูป

~~~~~

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้น ณ กรมการค้าภายใน เลขที่ 44/100 ถนนสนามบินน้ำ-  
นนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2546  
ระหว่างกลุ่มโรงงานแปรรูป โดยสมาคมกุ้งไทย ตั้งอยู่เลขที่ 193/43 อาคารเลครัชดา  
ออฟฟิศคอมเพล็กซ์ ชั้น 12 ถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร  
และสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย ตั้งอยู่เลขที่ 92/6 อาคารสาธรรณี 2 ถนนสาทรเหนือ  
แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “ผู้ซื้อ” ฝ่ายหนึ่ง  
กับสหกรณ์ผู้เลี้ยงกุ้งจันทบุรี จำกัด อยู่เลขที่ 2/61 หมู่ 2 ถนนรักษาศักดิ์ขมูล ตำบลท่าช้าง อำเภอ  
เมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี โดย น.พ.ประเสริฐ ริมชลา ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า  
“ผู้ขาย” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่กุ้งของไทยกำลังประสบปัญหาด้านคุณภาพ และค่าใช้จ่ายด้านการตลาดที่  
สูงเกินไป ส่งผลให้ต้องสูญเสียตลาดส่งออกและราคาที่เหมาะสมแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งได้ต่ำลง กระทรวงพาณิชย์  
โดยกรมการค้าภายในจึงได้เข้ามากำกับดูแลโดยจัดให้มีการซื้อขายอย่างเป็นระบบ ทั้งนี้ ได้  
ประสานขอความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานดังกล่าว ซึ่งสมาคมและสมาชิกที่  
เป็นโรงงานแปรรูป รวมทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งได้ให้ความร่วมมือกับรัฐบาลเป็นอย่างดี  
เพื่อประโยชน์ร่วมกันของทุกฝ่าย

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ผู้ขายตกลงขาย ผู้ซื้อตกลงซื้อกุ้งที่ผู้ขายผลิตได้ตามมาตรฐานหลักเกณฑ์  
และเงื่อนไขแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 2. คู่สัญญาตกลงปฏิบัติตามมาตรฐานหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ต้องปฏิบัติ  
และเอกสารแนบท้ายเกี่ยวกับสินค้าที่ตกลงซื้อขาย ราคาและปริมาณ มาตรฐานคุณภาพ การจับกุ้ง  
การคัดแยกขนาดและการชั่งน้ำหนัก ณ ปากบ่อ การบรรจุและการขนส่ง การรับซื้อ การชั่งน้ำหนัก  
ณ โรงงานแปรรูป การจัดขนาดและการส่งมอบ การชำระเงิน เหตุสุดวิสัย และการวินิจฉัยข้อพิพาท  
ตามเอกสารแนบท้าย ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้

ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเจรจาตกลงกันในเรื่องหลักเกณฑ์และเงื่อนไขให้แตกต่างจาก  
มาตรฐานดังกล่าวก็ได้ เพื่อประโยชน์ในการซื้อขายระหว่างกัน

ข้อ 3. กรณีมีปัญหาข้อขัดข้องในการปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงนี้ ให้คณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาทเป็นผู้พิจารณาชี้ขาด และคู่สัญญาต้องปฏิบัติตามคำชี้ขาดดังกล่าว

ข้อ 4. ผู้เลี้ยงและโรงงานจะปรับ หรือทบทวนบันทึกข้อตกลงตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควรก็ได้ ให้ข้อตกลงสิ้นสุดเมื่อครบ 1 ปี นับตั้งแต่วันลงนาม หรือเมื่อคณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาทพิจารณาให้ยกเลิก การต่ออายุบันทึกข้อตกลงให้ทำได้ครั้งละไม่เกิน 1 ปี

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็น 3 ฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันผู้ซื้อผู้ขายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมทั้งประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน โดยผู้ซื้อผู้ขายต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ และมอบไว้แก่กรรมการค้าภายในเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ ..... ผู้ซื้อ

(นายสมศักดิ์ ปณิตธยาศัย)

นายกสมาคมกุ้งไทย

ลงชื่อ ..... ผู้ขาย

(นายแพทย์ประเสริฐ ริมชลา)

ประธานสหกรณ์ผู้เลี้ยงกุ้งจันทบุรี จำกัด

ลงชื่อ ..... ผู้ซื้อ

(นายผณิศวร ชำนาญเวช)

นายกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

ลงชื่อ ..... พยาน

(นางสาวสมใจ เลืองสุวรรณ )

คุณานามกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งจันทบุรี

ลงชื่อ ..... พยาน

(นายศิริพล ยอดเมืองเจริญ)

อธิบดีกรมการค้าภายใน

มาตรฐานหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ต้องปฏิบัติ  
แนบท้ายบันทึกข้อตกลงการซื้อขายกุ้งระหว่างผู้เลี้ยงกับโรงงานแปรรูป

| รายการ                  | หลักเกณฑ์และเงื่อนไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. สินค้าที่ตกลงซื้อขาย | <ul style="list-style-type: none"> <li>• กุ้งกุลาดำ ขนาด 30-90 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>• กุ้งขาวแวนนาไม ขนาด 40-130 ตัว/กิโลกรัม</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. ราคาและปริมาณ        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ราคาและปริมาณการซื้อขายให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายได้เจ้จ้งยืนยันกันไว้ก่อนวันจับกุ้ง ไม่น้อยกว่า 2 วันทำการ</li> <li>• การคิดราคาซื้อขายกุ้งให้คิดตามน้ำหนักกุ้งที่ชั่ง ณ โรงงานแปรรูปของผู้ซื้อ</li> <li>• ผู้ซื้อต้องแจ้งราคาซื้อตามชนิดและขนาดของกุ้งให้ผู้ขายทราบล่วงหน้า เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจยืนยันการช้ยกุ้งของผู้ขาย โดยราคาซื้อต้องไม่ต่ำกว่าราคา ณ ตลาดกลางสมุทรสาครในขนาดและมาตรฐานเดียวกัน แล้วบวกเพิ่มอีกไม่ต่ำกว่าร้อยละ 5</li> <li>• ผู้ขายจะตัดสินใจช้ยกุ้งแก่ผู้ซื้อรายที่ให้เงื่อนไขที่ดีที่สุดหรือกระจายการช้ยให้ผู้ซื้อหลายรายก็ได้</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3. มาตรฐานคุณภาพ        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ทางกายภาพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อน้ำตาล เปลือกหลุด จุดดำ เปลี่ยนสี หางกุด ต้องไม่มี</li> <li>- ตัวน้้ม ไม่เกินร้อยละ 3</li> <li>- ตัวกึ่งน้้มหรือน้วม ไม่เกินร้อยละ 10</li> <li>- แผล ไม่เกินร้อยละ 5</li> <li>- ท้องดำ ไม่เกินร้อยละ 10</li> <li>- ปล้องแตก ไม่เกินร้อยละ 5</li> <li>- ตัวหลวมหรือก้งผอม ไม่เกินร้อยละ 3</li> <li>- หางไหม้หรือหางกร่อน ไม่เกินร้อยละ 10</li> </ul> </li> <li>กรณีอัตรากุ้งที่มีตำหนิรวมเกินร้อยละ 30 โรงงานจะปฏิเสธการรับซื้อ หรือปรับลดราคาตามที่โรงงานกับผู้เลี้ยงจะตกลงกัน</li> <li>• ทางเคมี <p>สารตกค้างซัลไฟด์, OXYTETRACYCLIN, OXOLINIC ACID, CHLORAMPHENICAL, NITROFURAN, ยาฆ่าแมลงและยากำจัดศัตรูพืช ต้องไม่มี หรือมีในอัตราที่ไม่เกินทางราชการกำหนด</p> </li> <li>• ทางกลิ่น <p>ต้องไม่มีกลิ่นหญา กลิ่นโคลน กลิ่นน้ำเน่า กลิ่นน้ำมัน กลิ่นข้าวโพดหรือกลิ่นผิดปกติอื่น หรือมีในระดับที่ยอมรับกันได้ กรณีสงสัย ให้ผู้เลี้ยงสุ่มตัวอย่างกุ้งส่งโรงงานแปรรูปตรวจสอบก่อนกำหนด ไม่น้อยกว่า 10 วัน</p> </li> </ul> |



| รายการ                                  | หลักเกณฑ์และเงื่อนไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. การจับกุ้ง                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• แผนการจับ           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ขายต้องทำแผนการจับ ปริมาณและขนาดกุ้งเป็นระยะ ดังนี้               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) แผนการจับกุ้งของสมาชิกรายเดือน ซึ่งเป็นแผนของเดือนถัดไปเป็นประจำทุกเดือนตามแบบที่กำหนด (เอกสารแนบท้ายหมายเลข 1) ส่งให้ผู้ซื้อภายในวันที่ 20 ของทุกเดือน</li> <li>(2) สำรวจปริมาณ และขนาดกุ้ง แล้วแจ้งผู้ซื้อทุกวันอังคารของสัปดาห์</li> <li>(3) สำรวจปริมาณ และขนาดกุ้ง แล้วแจ้งยืนยันการขายกุ้งพร้อมตกลงราคากับผู้ซื้อ ก่อนวันจับกุ้งไม่น้อยกว่า 2 วันทำการ</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• วิธีการจับ           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องเป็นกุ้งที่จับตามแผนการจับที่ได้แจ้งไว้แล้ว และต้องไม่เป็นกุ้งที่จับฉุกเฉินเนื่องจากภาวะเกิดโรค หรือมีอัตราการตายสูงกว่าปกติ เว้นแต่เป็นการจับเพื่อหลีกเลี่ยงภัยธรรมชาติ อาทิ พายุ หรืออุทกภัย</li> <li>- ใช้วิธีการจับที่ถูกต้องตามหลักในการจับ และไม่ทำให้กุ้งได้รับความบอบช้ำ รวมทั้งต้องนำกุ้งลงแช่น้ำพร้อมน้ำแข็งทันทีที่นำกุ้งขึ้นจากบ่อ</li> </ul> </li> </ul> |
| 5. การคัดแยกขนาดและชั่งน้ำหนัก ณ ปากบ่อ | <ul style="list-style-type: none"> <li>• การคัดแยกขนาด           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องกระทำทันทีที่จับกุ้งได้ไม่เกิน 2 ถึง โดยระยะเวลาที่กุ้งอยู่บนโต๊ะคัดขนาดแต่ละครั้งต้องไม่เกิน 20 นาที และให้แยกออกเป็นขนาดตามเกณฑ์ ดังนี้               <ul style="list-style-type: none"> <li>เบอร์ 1 ขนาด 30-40 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>เบอร์ 2 ขนาด 41-50 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>เบอร์ 3 ขนาด 51-60 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>เบอร์ 4 ขนาด 61-70 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>เบอร์ 5 ขนาด 71-80 ตัว/กิโลกรัม</li> <li>เบอร์ 6 ตั้งแต่ขนาด 81 ตัว/กิโลกรัม ขึ้นไป</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• การชั่งน้ำหนัก ณ ปากบ่อ           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ใช้เครื่องชั่งที่ได้มาตรฐานซึ่งผ่านการตรวจสอบและได้รับคำรับรองจากกรมการค้าภายในแล้ว</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6. การบรรจุและการขนส่ง                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรจุ           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องบรรจุกุ้งในถังซึ่งมีน้ำแข็งผสมในสัดส่วนเท่า ๆ กัน โดยการบรรจุต้องทำอย่างระมัดระวังไม่ให้กุ้งได้รับความบอบช้ำ และน้ำหนักกุ้งสุทธิไม่รวมน้ำแข็ง ต้องไม่เกินถึงละ 80 กิโลกรัม</li> </ul> </li> <li>• การขนส่ง           <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องขนส่งโดยรถยนต์ที่มีอุปกรณ์ที่สามารถเก็บและควบคุมอุณหภูมิได้</li> <li>- ต้องกระทำอย่างรวดเร็ว โดยระยะเวลาที่ใช้ในการเดินทางจากปากบ่อถึงโรงงานแปรรูปต้องไม่เกิน 6 ชั่วโมง</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| รายการ                                                                  | หลักเกณฑ์และเงื่อนไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>7. การรับซื้อ ชั่งน้ำหนัก ณ โรงงานแปรรูป การจัด ขนาดและการส่งมอบ</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• แผนการรับซื้อ             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ซื้อต้องทำแผนการซื้อ ปริมาณ ขนาดและราคากุ้งเป็นระยะ ดังนี้                 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) แผนการรับซื้อกุ้งรายเดือนซึ่งเป็นแผนของเดือนถัดไปเป็นประจำทุกเดือนตามแบบที่กำหนด (เอกสารแนบท้ายหมายเลข 2) ส่งให้ผู้ขาย ภายในวันที่ 20 ของเดือน</li> <li>(2) กำหนดปริมาณ และขนาดกุ้ง แล้วแจ้งผู้ขายทุกวันอังคารของสัปดาห์</li> <li>(3) กำหนดปริมาณ และขนาดกุ้ง แล้วแจ้งยืนยันการรับซื้อกุ้งพร้อมตกลงราคากับผู้ขาย ก่อนวันจับกุ้งไม่น้อยกว่า 2 วันทำการ</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• การชั่งน้ำหนัก ณ โรงงานแปรรูป             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องชั่งกุ้งหลังจากกุ้งตะกั่วแรกที่รับจากเครื่องแยกน้ำแข็งถึงตำแหน่งที่ตั้งไม่เกิน 20 นาที</li> <li>- ให้ใช้เครื่องชั่งที่ได้มาตรฐานซึ่งผ่านการตรวจสอบและได้รับรับรองจากกรมการค้าภายในแล้ว โดยวางในสถานที่ที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</li> <li>- ให้หักน้ำหนักตะกั่วโดยการสุมซึ่งตะกั่วในขณะที่เปียกน้ำร้อยละ 10 ของจำนวนตะกั่วที่ใช้ แล้วหาค่าเฉลี่ย เพื่อนำไปหักออกจากน้ำหนักรวม (น้ำหนักกุ้งและน้ำหนักตะกั่ว)</li> </ul> </li> <li>• การจัดขนาด             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้สุมกุ้งโดยไม่เจาะจงขนาดในอัตราร้อยละ 1 ของน้ำหนักกุ้งแต่ละชุด เพื่อตรวจสอบขนาดกุ้งที่จะทำการซื้อขาย</li> <li>- การนับจำนวนกุ้งเพื่อจัดขนาดให้ตั้งตะกร้ากุ้งสะเด็ดน้ำก่อนการชั่งไม่เกิน 15 นาที แล้วจึงนับจำนวนกุ้ง</li> </ul> </li> <li>• การส่งมอบ             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ส่งมอบกุ้ง ณ โรงงานแปรรูปของผู้ซื้อ</li> </ul> </li> <li>• กรณีผู้ซื้อปฏิเสธการรับซื้อกุ้งตามปริมาณ ขนาด คุณภาพและราคาที่ต่างฝ่ายต่างได้แจ้งยืนยันกันไว้แล้วไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน ผู้ขายมีสิทธิเสนอให้คณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาทชี้ขาด</li> <li>• กรณีผู้ขายส่งมอบกุ้งน้อยกว่าร้อยละ 50 ของปริมาณที่ต่างฝ่ายต่างได้แจ้งยืนยันกันไว้แล้ว ผู้ซื้อจะรับซื้อไว้หรือจะปฏิเสธการรับซื้อก็ได้ แต่ถ้าผู้ซื้อรับเอาไว้ก็ต้องใช้ราคาตามส่วนที่รับไว้</li> </ul> |
| <p>8. การชำระเงิน</p>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ผู้ซื้อต้องชำระเงินภายใน 3 วันทำการของธนาคารนับแต่วันส่งมอบกุ้ง โดยวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังนี้             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากประเภท ..... ชื่อบัญชี..... บัญชีเลขที่ ..... ธนาคาร ..... สาขา..... แล้วให้ส่งหลักฐานการโอน(Pay-in) ไปยังผู้ขายทางหมายเลขโทรสาร(Fax) ..... โดยค่าใช้จ่ายของผู้ซื้อ</li> <li>(2) ชำระด้วยเช็คธนาคารระบุชื่อผู้ขาย</li> </ol> </li> <li>• การโอนเงินหรือจ่ายเช็คระบุชื่อสถาบันเกษตรกร ให้สถาบันเกษตรกรเป็นผู้ชำระเงินค่ากุ้ง แก่สมาชิกหรือเกษตรกรแต่ละราย โดยอาจหักค่าใช้จ่ายตามที่ได้ตกลงกับสมาชิกหรือเกษตรกรไว้ก่อน</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| รายการ                  | หลักเกณฑ์และเงื่อนไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9. เหตุสุดวิสัย         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• เมื่อมีเหตุสุดวิสัยเกิดขึ้น เป็นเหตุให้ผู้ขายไม่สามารถส่งมอบกึ่งภายในเวลาและสถานที่ที่กำหนด หรือผู้ซื้อไม่สามารถรับซื้อได้ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน ให้ผู้ซื้อหรือผู้ขายแล้วแต่กรณีแจ้งเหตุสุดวิสัยเป็นหนังสือให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในทันที เมื่อเหตุสุดวิสัยได้ผ่านพ้นไปแล้วให้ผู้ซื้อและผู้ขายเจรจาหาทางปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงนี้ต่อไป โดยไม่ถือเป็นการไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงนี้</li> <li>• เหตุสุดวิสัย ได้แก่เหตุดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- เกิดเหตุสงคราม การสู้รบ การกบฏ การปฏิวัติ การต่อต้านล้มล้างรัฐบาล หรือประชาชนก่อการจลาจลขึ้นในบ้านเมือง</li> <li>- อุทกภัย วาตภัย อัคคีภัย หรือภัยธรรมชาติอื่น ๆ</li> <li>- โรคระบาดอย่างรุนแรง</li> <li>- การเปลี่ยนแปลงสภาพทางอากาศ หรือสิ่งแวดล้อม หรือปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตโดยตรงหรือโดยอ้อม</li> <li>- การปิดโรงงานหรือการนัดหยุดงานเพราะเหตุการขัดข้องของเครื่องจักร หรือเหตุตามก หมายคุ้มครองแรงงาน</li> <li>- เหตุสุดวิสัยอื่น เช่น การโจรกรรม การขนส่ง การคาดการณ์ที่คลาดเคลื่อนจากความเป็นจริง เป็นต้น</li> </ul> </li> </ul> |
| 10. การวินิจฉัยข้อพิพาท | <ul style="list-style-type: none"> <li>• การเสนอข้อพิพาท <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้เสนอข้อพิพาทต่อคณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาทเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด ผลการชี้ขาดของคณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาทให้ถือเป็นที่สุด</li> </ul> </li> <li>• คณะกรรมการวินิจฉัยข้อพิพาท ประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายกสมาคมกึ่งตะวันออก</li> <li>- ผู้แทนเกษตรกรผู้เลี้ยงกึ่ง</li> <li>- นายกสมาคมกึ่งไทย</li> <li>- นายกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย</li> <li>- ผู้แทนกรมการค้าภายใน</li> <li>- ผู้แทนกรมประมง</li> <li>- ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



# หนังสือมอบอำนาจ

เขียนที่ โรงแรมอมารี แอร์พอร์ต  
333 ถนนเชจูพลาซ่า  
ดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210

วันที่ 25 เดือน กันยายน พ.ศ. 2546

โดยหนังสือฉบับนี้ข้าพเจ้ากลุ่มโรงงานแปรรูปกุ้งที่ลงนามท้ายหนังสือนี้ ขอมอบอำนาจให้สมาคมกุ้งไทย โดยนายสมศักดิ์ ปณิตธยาชัย และสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย โดยนายผณิศวร ชำนาญเวช เป็นผู้มียอำนาจในการทำ และลงนามในบันทึกข้อตกลงซื้อขายกุ้งระหว่างกลุ่มโรงงานแปรรูปกับผู้เลี้ยงกุ้งแทนข้าพเจ้า และข้าพเจ้าขอรับผิดชอบในการที่ ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปตามหนังสือมอบอำนาจนี้เสมือนหนึ่งข้าพเจ้าได้กระทำด้วยตนเอง

ลงชื่อ .....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)  
บริษัท จันทบุรีโพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด

ลงชื่อ .....ผู้รับมอบอำนาจ  
(นายสมศักดิ์ ปณิตธยาชัย)  
นายกสมาคมกุ้งไทย

ลงชื่อ .....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)  
บริษัท แกล้ง จำกัด

ลงชื่อ .....ผู้รับมอบอำนาจ  
( นายผณิศวร ชำนาญเวช)  
นายกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

ลงชื่อ .....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)  
บริษัท ห่องเย็นก๊อดฟู้ด จำกัด

ลงชื่อ .....พยาน  
(.....)

ลงชื่อ .....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)  
บริษัท ห่องเย็นระยอง จำกัด

ลงชื่อ .....พยาน  
(.....)

ลงชื่อ .....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)  
บริษัท เอสทีซี ฟู้ดแพค จำกัด

เอกสารแนบท้ายหมายเลข 1

บันทึกข้อตกลงการซื้อขายกุ้งระหว่างผู้เลี้ยงกับโรงงานแปรรูป ลงวันที่ .....  
แผนการจับกุ้งของ.....

แผนการจับกุ้งของสมาชิก.....

ที่เข้าร่วมในการขายกุ้งโดยตรงแก่โรงงานแปรรูปประจำเดือน..... มีดังนี้

| สมาชิกเลขที่ | ที่อยู่ | หมายเลขการรับรอง |     | ชนิด/ขนาด | ปริมาณ (กิโลกรัม) |
|--------------|---------|------------------|-----|-----------|-------------------|
|              |         | COC              | GAP |           |                   |
| 1            |         |                  |     |           |                   |
| 2            |         |                  |     |           |                   |
| 3            |         |                  |     |           |                   |
| 4            |         |                  |     |           |                   |
| 5            |         |                  |     |           |                   |
| 6            |         |                  |     |           |                   |
| 7            |         |                  |     |           |                   |
| 8            |         |                  |     |           |                   |
| 9            |         |                  |     |           |                   |
| 10           |         |                  |     |           |                   |
| 11           |         |                  |     |           |                   |
| 12           |         |                  |     |           |                   |
| 13           |         |                  |     |           |                   |
| 14           |         |                  |     |           |                   |
| 15           |         |                  |     |           |                   |

- เงื่อนไข 1. ผู้ที่ได้รับการรับรองการผลิตกุ้งคุณภาพ COC หรือ GAP ให้ระบุหมายเลขหนังสือรับรองในช่องที่กำหนด  
2. ผู้ที่ยังมิได้รับการรับรองการผลิตกุ้งคุณภาพ COC หรือ GAP ต้องสุ่มจับกุ้งส่งหน่วยงานที่รับผิดชอบ  
ตรวจสอบคุณภาพก่อนวันจับกุ้งไม่น้อยกว่า 10 วัน

ลงชื่อ ..... ผู้ขาย

(.....)

ตำแหน่ง .....



เอกสารแนบท้ายหมายเลข 2

บันทึกข้อตกลงการซื้อขายกุ้งระหว่างผู้เลี้ยงกับโรงงานแปรรูป ลงวันที่ .....

แผนการรับซื้อกุ้งของผู้ซื้อ

แผนการรับซื้อกุ้งของบริษัท ..... ณ โรงงานแปรรูป

ที่ ..... หมู่ที่ ..... ตำบล ..... อำเภอ .....

วัด ..... ประจำเดือน ..... มีดังนี้

| วันที่ | ชนิดกุ้ง | ขนาด/มาตรฐาน | ปริมาณ (กิโลกรัม) |
|--------|----------|--------------|-------------------|
| 1      |          |              |                   |
| 2      |          |              |                   |
| 3      |          |              |                   |
| 4      |          |              |                   |
| 5      |          |              |                   |
| 6      |          |              |                   |
| 7      |          |              |                   |
| 8      |          |              |                   |
| 9      |          |              |                   |
| 10     |          |              |                   |
| 11     |          |              |                   |
| 12     |          |              |                   |
| 13     |          |              |                   |
| 14     |          |              |                   |
| 15     |          |              |                   |
| 16     |          |              |                   |
| 17     |          |              |                   |
| 18     |          |              |                   |
| 19     |          |              |                   |
| 20     |          |              |                   |
| 21     |          |              |                   |
| 22     |          |              |                   |
| 23     |          |              |                   |
| 24     |          |              |                   |
| 25     |          |              |                   |
| 26     |          |              |                   |
| 27     |          |              |                   |
| 28     |          |              |                   |
| 29     |          |              |                   |
| 30     |          |              |                   |
| 31     |          |              |                   |

ลงชื่อ ..... ผู้ซื้อ

ตำแหน่ง .....

ตราประทับ