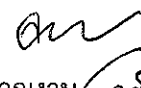




ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
๒. หน่วยงานเจ้าของ โครงการ ทณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก กรมราชทัณฑ์
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๗๙,๒๐๓,๕๕๐.๐๐ บาท (เจ็ดสิบเก้าล้านสองแสนสามพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๓  
เป็นเงิน ๗๙,๒๐๔,๘๗๖.๓๐ บาท  
(เจ็ดสิบเก้าล้านสองแสนสี่พันแปดร้อยเจ็ดสิบบาทสามสิบบาทสตางค์)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - ๕.๑ ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด
    - (๑) ตลาดสุรนคร
    - (๒) ตลาดย่าโม
    - (๓) ตลาดเทิดไท
    - (๔) ห้างแม็คโคร
  - ๕.๒ ราคาอื่นตามหลักเกณฑ์ตามหนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๒๓๕๓๕ ลงวันที่ ๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๓ จากเรือนจำ/ทัณฑสถาน ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน  
จำนวน ๖ แห่ง คือ
    - ๑) เรือนจำกลางนครราชสีมา
    - ๒) เรือนจำกลางคลองไผ่
    - ๓) ทัณฑสถานหญิงนครราชสีมา
    - ๔) ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก
    - ๕) เรือนจำอำเภอสี่คิ้ว
    - ๖) เรือนจำอำเภอบัวใหญ่
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 

๖.๑ นายสักรัสสี วงศ์ศรีชา	นักทัณฑวิทยาชำนาญการ	
๖.๒ นายเมธี ปรีชาชาญ	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	
๖.๓ นายรุ่งโรจน์ เต็งผัดแว่น	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	
๖.๔ นายจตุพล เกษขุนทด	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	



ผู้อำนวยการทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมราชทัณฑ์

28 ส.ค. 2563

บัญชีรายการที่คิดค่าละซื้อเครื่องอาหาร (อาหารคาวเป็นรายสิ่งและเครื่องดื่ม) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
 ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมราชบุรี กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่คิด วางซื้อ	ราคาตลาด	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
		<b>๑. ประเภทเนื้อสัตว์</b>					
		<b>๑. เนื้อหมู (หมูเนื้อไม่ติดมัน)</b>					
		ต้องสดใหม่ หั่นใส่สกรก้นบุด หรือสกรจั่วพวกฟาร์มลีนไม่ใส่สี หั่นหั่นจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต					
๑	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๘๒,๔๕๘.๖๐	๑๕๐.๐๐	๑๒,๓๖๘,๗๘๐.๐๐	
๒	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่ก่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำฆ่าพยาธิ	๑ ก.ก.	๖๔,๕๕๖.๓๑	๘๐.๐๐	๕,๑๖๔,๕๐๘.๘๐	
		ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น ตัดส่วนคอออก					
๓	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกเร็ว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	๑ ฟอง	๗๗๘.๖๘๑.๘๐	๓.๗๐	๒,๘๘๑,๑๒๒.๖๖	
๔	เครื่องในหมู	ต้องสดไม่เก่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ	๑ ก.ก.	๑๙,๑๐๘.๐๒	๙๐.๐๐	๑,๗๑๙,๗๒๑.๘๐	
๕	สะโพกไก่	เป็นชิ้นไก่ส่วนสะโพก สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๔๐,๖๐๘.๗๕	๘๐.๐๐	๓,๒๕๘,๗๐๐.๐๐	
๖	กระดูกหมู (ต้มน้ำซุบ)	เป็นกระดูกหมูสด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๙,๘๘๘.๒๘	๔๕.๐๐	๔๔๓,๑๗๒.๖๐	
๗	เนื้อหมูบด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	๑ ก.ก.	๑๗,๗๖๙.๖๐	๑๗๐.๐๐	๓,๐๒๐,๘๓๒.๐๐	
๘	โครงไก่	เป็นโครงไก่ ที่สะอาดเอาเนื้อออก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๑๐,๕๑๕.๙๖	๓๐.๐๐	๓๑๕,๔๗๘.๘๐	
๙	เลือดไก่	สีน้ำตาล เป็นก้อน ไม่ละลาย ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๕,๗๕๘.๘๐	๒๕.๐๐	๑๔๓,๙๗๐.๐๐	
		<b>หมวด ๒. (ปลาน้ำจืด ปลาในน้ำเค็ม หอย) รายการที่ ๑๒-๑๓ มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน</b>					
๑๐	ปลานิลสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๒๐ ซม.	๑ ก.ก.	๑๔,๗๗๒.๔๒	๗๕.๐๐	๑,๑๐๗,๙๓๑.๕๐	
๑๑	ปลาดุกรายหู	มีลักษณะเป็นปลาที่สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	๑ ก.ก.	๒,๐๐๓.๐๔	๓๐๐.๐๐	๖๐๐,๙๑๒.๐๐	
		<b>หมวด ๓. เนื้อสัตว์แปรรูป</b> เนื้อสดทั้งหมดต้องแห้ง ไม่มีหนอน และไม่มีราตายตามผล					
๑๒	สุกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน	๑ ก.ก.	๑๐,๓๙๐.๗๗	๖๕.๐๐	๖๗๕,๔๐๐.๐๕	
		ไม่ใส่อบในสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
๑๓	กุ้งแห้ง	ไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	๑ ก.ก.	๖๔๒.๘๙	๒๘๐.๐๐	๑๘๐,๐๐๙.๒๐	
๑๔	เต้าหู้ไข่	เป็นเต้าหู้ไข่ และ มีสีเหลืองนวล เนื้อนุ่ม ไร้จากค้ำแข็งแข็งไม่ผ่านการวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดพร้อมถ้วยพลาสติกอย่างดี	๑ ก.ก.	๑๘,๕๒๘.๑๒	๙๐.๐๐	๑,๖๖๗,๕๓๐.๘๐	
		<b>๒. ประเภทผัก ผลไม้</b>					
		<b>ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย</b>					
		<b>แผนการบริโภค ไม่เผาะเสีย</b>					
	<b>หมวด ๓. (ผักสด - ผักแปรรูป และผักประจำภาค)</b>						
๑๕	ผักโขง	เป็นผักโขงแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ กิ่ง/ก.	๑ ก.ก.	๘๑,๑๒๓.๓๖	๒๕.๐๐	๒,๐๒๘,๐๘๔.๐๐	
๑๖	ผักชีลาว - ผง	ขนาดผลัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวน้ำเขียวสด	๑ ก.ก.	๔๘,๕๗๓.๗๒	๒๐.๐๐	๙๗๑,๔๗๔.๔๐	



บัญชีรายการที่ขาดวางซื้อหรือเช่าอาหาร (อาหารดิบเป็นราคาส่งและเสร็จปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
 ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาวงกต กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่ขาด วางซื้อ	ราคาตลาด	รวมเป็นเงิน	หน่วย
๑๗	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.	๑ ก.ก.	๑๘,๙๔๕.๕๒	๒๐.๐๐	๓๗๘,๙๐๘.๕๐	
๑๘	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน หัวมีสีเขียว ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.	๑ ก.ก.	๓๔,๓๒๒.๙๘	๒๕.๐๐	๘๕๘,๐๗๔.๕๐	
๑๙	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก	๑ ก.ก.	๓๕,๐๑๑.๕๗	๓๐.๐๐	๑,๐๕๐,๓๔๔.๑๐	
๒๐	ผักกวางตุ้ง	มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว					
๒๑	ผักคะน้า	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๑ ก.ก.	๒๖,๗๐๗.๒๐	๒๕.๐๐	๖๖๗,๖๘๐.๐๐	
๒๒	ผักกาดขาวปลี	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	๑ ก.ก.	๖,๔๐๕.๘๙	๑๑๐.๐๐	๗๐๔,๖๔๗.๙๐	
๒๓	กระหล่ำปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	๑ ก.ก.	๔๘,๒๓๙.๘๘	๓๐.๐๐	๑,๔๔๗,๑๙๖.๔๐	
๒๔	ต้นหอม	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๑ ก.ก.	๘,๕๔๗.๙๙	๓๐.๐๐	๒,๕๖๓,๒๒๑.๓๐	
๒๕	ผักชี	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	๑ ก.ก.	๑๐๐.๐๐	๙๕๔.๗๙๙.๐๐	๙๕๔,๗๙๙.๐๐	
๒๖	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	๑ ก.ก.	๕,๓๑๓.๕๒	๑๒๐.๐๐	๖๓๗,๖๒๒.๔๐	
๒๗	มะระจีน	มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว					
๒๘	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.	๑ ก.ก.	๑๙,๕๒๙.๖๔	๓๐.๐๐	๕๘๕,๘๘๙.๒๐	
๒๙	มะระจีนบราซิล	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออก ไม่มีหนอน	๑ ก.ก.	๕,๕๐๘.๓๖	๙๐.๐๐	๔๙๕,๗๕๒.๔๐	
๓๐	ถั่วงอก	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่หยาบๆ ไม่มีหนอน สีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	๑ ก.ก.	๔,๐๐๖.๐๘	๒๕.๐๐	๑๐๐,๑๕๒.๐๐	
๓๑	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๒	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๓	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๔	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๕	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๖	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๗	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๘	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๓๙	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๐	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๑	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๒	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๓	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๔	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๕	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๖	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๗	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๘	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๔๙	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					
๕๐	ถั่วงอก	ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.					



Handwritten signature and initials in the bottom left corner of the table area.

บัญชีรายการที่ขาดว่าจะซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้เลี้ยงซึ่งประจำปึงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
 หน่วยงานเกษตรอุตสาหกรรมเชิงอาชีพ กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่ขาด ว่าจะซื้อ	ราคาตลาด	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
๓๙	กระชาย(ขอย)	เป็นกระชายสด ชุดผิวออกให้เกลี้ยง ถ้างสะอาด หนักเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่ใส่สารเคมี	๑ ก.ก.	๑,๖๓๕,๘๖	๘๐,๐๐	๑๓๐,๘๖๘,๘๐	
	<b>หมวด ง. ผลไม้ - ขนมี</b>						
๔๐	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	๑ ทวี	๑๒,๐๑๘,๒๔	๓๕,๐๐	๔๒๐,๖๓๘,๔๐	
๔๑	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	๑ ก.ก.	๑๕,๐๒๒,๘๐	๒๐,๐๐	๓๐๐,๔๕๖,๐๐	
๔๒	ข้าวโพดฝักนอกเปลือกแล้ว	ฝักสีเหลือง สดสมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก	๑ ก.ก.	๑๕,๐๒๒,๘๐	๒๕,๐๐	๓๗๕,๕๗๐,๐๐	
๔๓	แดงโม	แก่จัด เนื้อแน่น ไม่เน่าล้น	๑ ก.ก.	๑๕,๐๑๓,๐๘	๒๐,๐๐	๓๐๐,๒๖๑,๖๐	
	<b>หมวด จ. เครื่องแกงสด</b>						
	<b>รายการที่ ๔๘ - ๖๔ ต้องสดใหม่ เป็นสิริมงคลของนักขนิมนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยา</b>	<b>ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย</b>					
๔๔	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑ ก.ก.	๓,๒๔๓,๖๕	๒๕,๐๐	๘๑,๐๙๑,๒๕	
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค					
๔๕	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ตัดก้าน ก้าน ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว	๑ ก.ก.	๓,๘๔๒,๘๓	๔๕,๐๐	๑๗๒,๔๒๗,๓๕	
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค					
๔๖	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียล้างล้างดีตรงรังสีฆ่า ตัดรากออก	๑ ก.ก.	๒,๗๕๔,๓๖	๕๐,๐๐	๑๓๗,๗๑๘,๐๐	
		มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค					
๔๗	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.	๑,๘๔๐,๖๐	๗๕,๐๐	๑๓๘,๐๔๕,๐๐	
๔๘	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวขรุขระ	๑ ก.ก.	๘๓๘,๘๘	๑๓๐,๐๐	๑๐๙,๐๕๔,๔๐	
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค					
	<b>สรุปประเภทของเครื่องปรุง หมวด ง. (เครื่องปรุงของเครื่องปรุง) รายการที่ ๖๕-๘๓ ไม่เท่ากับ ไม่เกินอายุการบริโภค</b>						
๔๙	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมของบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.	๑,๘๐๓,๐๐	๕๐,๐๐	๗๒,๑๒๐,๐๐	
๕๐	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่ดำกับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑ ก.ก.	๒,๑๖๑,๙๓	๔๘๐,๐๐	๑,๐๓๗,๗๖๖,๔๐	
๕๑	ลูกผักชี	แห้ง ไม่มีรา ไม่อับชื้น	๑ ก.ก.	๘๕,๒๘	๓๔๐,๐๐	๓๒,๓๙๕,๒๐	
๕๒	พริกไทยดำ	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ ก.ก.	๓๐๐,๔๘	๒๘๐,๐๐	๘๔,๑๓๔,๔๐	
๕๓	พริกป่น	เป็นพริกแห้งบด ไม่เจือปนสิ่งอื่น ไม่มีรา ไม่อับชื้น	๑ ก.ก.	๑,๐๘๐,๙๗	๑๐๐,๐๐	๑๐๘,๐๙๗,๐๐	
๕๔	ถั่วลิสงป่น	ถั่วลิสงคั่วบด ใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นอบ ไม่ชื้น	๑ ก.ก.	๒,๘๖๒,๘๓	๗๐,๐๐	๒๐๗,๓๔๘,๑๐	



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

บัญชีรายการสินค้าที่จะซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสัปดาห์และเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
 ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาค้อ กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่คาด	ราคากลาง	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
๕๕	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดง ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	๑ ก.ก.	๘๙๗.๕๑	๑๒๐.๐๐	๑๐๗,๖๘๙.๒๐	
๕๖	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นเต้าหู้ขาว แข็ง ใหม่ เนื้อเต้าหู้แข็ง สีขาว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เป็นรา หรือมีกลิ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่	๑ ก.ก.	๒๗,๒๔๙.๖๙	๖๐.๐๐	๑,๖๓๔,๙๘๑.๕๐	
๕๗	เต้าเจี้ยวหวาน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เค็ม ไม่เปรี้ยวเป็นสีน้ำตาล บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	๑ ก.ก.	๒,๑๓๒.๘๙	๒๕.๐๐	๕๓,๓๒๒.๒๕	
๕๘	น้ำตาล	เป็นน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ทำจากสัตรีน้ำตาลประเภททรายขาว มีกลิ่นหอม ออ. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	ลิตร	๑๐,๑๖๒.๘๓	๓๐.๐๐	๓๐๔,๘๘๔.๙๐	
๕๙	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ขึ้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.	๔,๕๐๖.๘๔	๒๔.๐๐	๑๐๘,๑๖๔.๑๖	
๖๐	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ขึ้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.	๑๕,๘๒๔.๑๒	๒๓.๐๐	๓๖๓,๙๕๔.๗๖	
๖๑	พริกไทยเม็ด	บรรจุเป็นบรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	๑ ก.ก.	๒๒๙.๗๙	๓๐๐.๐๐	๖๘,๙๓๗.๐๐	
๖๒	พริกไทยป่น	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ ก.ก.	๑,๓๗๓.๒๑	๑๕๐.๐๐	๒๐๕,๙๘๑.๕๐	
๖๓	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดเม็ดหรือชนิดบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	๑ ก.ก.	๓,๘๙๔.๓๐	๑๒.๐๐	๔๖,๗๓๑.๖๐	
๖๔	ซีอิ๊วดำหวาน	(ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	ลิตร	๒๐๐.๔๐	๒๕.๐๐	๕,๐๑๐.๐๐	
๖๕	ซีอิ๊วดำ	เป็นซีอิ๊วดำที่ผลิตมาจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีที่ผลิตสะอาดและปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ มีกลิ่นหอม ออ. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	ลิตร	๑,๒๕๑.๙๓	๒๕.๐๐	๓๑,๒๙๘.๒๕	
๖๖	อบเชย	แห้ง ไม่มีรา ไม่อับชื้น	๑ ก.ก.	๖๐๐.๙๖	๒๖๐.๐๐	๑๕๖,๒๔๙.๖๐	
๖๗	โป๊ยกั๊ก	แห้ง ไม่มีรา ไม่อับชื้น	๑ ก.ก.	๔๐๐.๘๐	๓๘๐.๐๐	๑๕๒,๓๐๔.๐๐	
๖๘	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% มีกลิ่นหอม ออ. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	๔๒,๖๐๖.๒๑	๖๕.๐๐	๒,๗๖๙,๔๐๓.๖๕	
รายการที่ ๕๔ - ๕๖ ของแห่งและเครื่องปรุงพื้นบ้าน							
๖๙	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วที่ทำจากปลาอบแห้งธรรมชาติ ปลาไม่มีกลิ่น ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	๑ ก.ก.	๕๕๕.๑๐๔	๓๕.๐๐	๑๙,๒๘๖.๕๐	
๗๐	หนังหมูพอง	เป็นหนังหมูแห้งที่นำไปให้พองแล้ว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ	๑ ก.ก.	๕๐๐.๘๘	๘๕.๐๐	๔๒,๕๗๔.๘๐	
๗๑	น้ำตาลปีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ตำจากมะพร้าว ศาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.	๑๐,๔๗๑.๖๗	๓๐.๐๐	๓๑๔,๑๕๐.๑๐	



บัญชีรายการที่คาดว่าจะซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับปีงบประมาณ ๒๕๖๕  
 หน่วยงานเกษตรอุตสาหกรรมปริก กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่คาด ว่าจะซื้อ	ราคาตลาด	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
<b>ประเภทเครื่องปรุงรสแต่งกลิ่น</b>							
๗๑	ซีอิ้วขาว	เป็นซีอิ้วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างต่ำมาตรฐานวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกิดอาการบูด	กิโลกรัม	๗,๑๐๒.๙๓	๓๐.๐๐	๒๑๓,๐๘๗.๙๐	
๗๒	ซอสปลา รุ่งรส/ซอสถั่วเหลือง	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลว ที่ผ่านการรมควันและต้ม ประกอบไปด้วยส่วนผสมจากถั่วเหลือง สามารถบริโภคได้สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งเจือปน ไม่เกิดอาการบูด	กิโลกรัม	๔,๕๘๕.๖๙	๓๐.๐๐	๑๓๗,๕๗๐.๗๐	
๗๓	ผงพะโล้	เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา	ก.ก.	๑๗๓.๓๕	๑๘๐.๐๐	๓๑,๒๐๓.๐๐	
๗๔	ซอสพริก	มีเครื่องเทศ ออ. ไม่เกินอายุการบริโภค	กิโลกรัม	๒,๑๘๒.๘๑	๒๕.๐๐	๕๔,๕๗๐.๒๕	
๗๕	ซีอิ้วหวาน	มีเครื่องเทศ ออ. ไม่เกินอายุการบริโภค	กิโลกรัม	๑,๔๘๑.๗๗	๓๘.๐๐	๕๖,๓๐๗.๒๖	
๗๖	น้ำมันถั่วเหลืองบรรจุขวด	เป็นผลิตภัณฑ์ที่จากถั่วเหลือง ๑๐๐% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งเจือปน ลักษณะสีเหลือง ไม่พบหิน ไม่เกิดอาการบูด	๑ ลิตร	๑๓,๘๘๑.๒๕	๕๐.๐๐	๖๙๔,๐๖๒.๕๐	
๗๗	เครื่องถ้วยถ้วยสำริดรูป	มีบรรจุภัณฑ์ ระบุที่ชื่อ วันทีผลิตและหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	๑ ก.ก.	๑,๒๓๑.๓๓	๒๒๐.๐๐	๒๗๐,๘๙๒.๖๐	
๗๘	น้ำจิ้มสุกี้	ลักษณะซอสข้น สีส้มแดง มีเครื่องเทศ ออ. (ไม่ถือเป็นซีอิ้วหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๖,๒๕๙.๕๖	๕๕.๐๐	๓๔๔,๒๗๕.๘๐	
๗๙	น้ำมันขาว	บรรจุภัณฑ์ ระบุที่ชื่อ วันทีผลิตและหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	กิโลกรัม	๗,๒๒๓.๘๓	๒๕.๐๐	๑๘๐,๕๙๕.๗๕	
๘๐	<b>หมวด ๗. (ของแห้ง-น้ำพริกและสิ่งปรุงรส)</b> รายการที่ ๙๗-๑๐๙ เป็นของใหม่ ไม่เท่ากับ ไม่ขึ้นรา		กิโลกรัม				
๘๑	กระปุก	ทำจากแก้วหรืออลูมิเนียม อัดเป็นก้อนพริกขี้หนู ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ	๑ ก.ก.	๒๑๕.๔๐	๔๕.๐๐	๙,๖๙๓.๐๐	
๘๒	มะขามเปียกแบบเม็ด	เป็นมะขามเปียกที่ผ่านกรรมวิธีคัดสรรคุณภาพดี ไม่มีเมล็ด สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีรา และไม่มีกลิ่น	๑ ก.ก.	๑,๗๙๔.๓๙	๗๐.๐๐	๑๒๕,๖๐๗.๓๐	
๘๓	พริกชี้ฟ้าแห้ง	เป็นพริกชี้ฟ้าที่ตากแดดจนแห้งสนิท มีสีแดงเข้ม ไม่มีรา และไม่มีกลิ่น	๑ ก.ก.	๑,๔๘๕.๕๙	๑๒๐.๐๐	๑๗๘,๒๗๐.๘๐	
๘๔	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด ๕ % ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ ก.ก.	๗,๕๑๑.๔๐	๓๕.๐๐	๒๖๒,๘๙๙.๐๐	
๘๕	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ ก.ก.	๖,๐๐๙.๑๒	๕๕.๐๐	๓๓๐,๕๑๑.๖๐	
๘๖	แป้งมัน	ขาวบริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันทีผลิตหรือวันหมดอายุ	๑ ก.ก.	๒,๓๓๓.๐๕	๓๓.๐๐	๗๖,๙๙๐.๖๕	
๘๗	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่เล็ก)	โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	๑ ก.ก.				
๘๘	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่เล็ก)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.	๑๒๒,๗๙๘.๓๑	๒๕.๐๐	๓,๐๗๔,๔๕๗.๗๕	
๘๙	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่เล็ก)	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันทีผลิตหรือวันหมดอายุ	๑ ก.ก.	๑๖,๗๗๕.๖๔	๖๕.๐๐	๑,๐๙๐,๔๑๖.๖๐	
๙๐	หอมแดงแห้ง	โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	๑ ก.ก.				
๙๑	หอมแดงแห้ง	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่และ	๑ ก.ก.	๕๗,๓๗๘.๗๕	๒๕.๐๐	๑,๔๓๔,๔๖๘.๗๕	
๙๒	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผุ ไม่ขึ้นรา	๑ ก.ก.	๓,๔๒๖.๗๖	๓๕.๐๐	๑๑๙,๙๓๖.๖๐	



Handwritten signature and initials in blue ink.

บัญชีรายการที่คาดว่าจะซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสัปดาห์และเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
 หน่วยงานเกษตรอุตสาหกรรมชาวพริก กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลาง	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
๔๑	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ชิ้นบรา	๑ ก.ก.	๑๑,๕๐๖.๐๒	๖๘.๐๐	๗๘๒,๔๐๙.๓๖	
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป						
๔๒	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	๑ ก.ก.	๒,๖๘๕.๘๐	๗๐.๐๐	๑๘๘,๐๐๖.๐๐	
		ต่อผู้บริโภค					
๔๓	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	๑ ก.ก.	๔,๐๐๖.๒๐	๗๐.๐๐	๒๘๐,๔๓๔.๐๐	
		ต่อผู้บริโภค					
๔๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	๑ ก.ก.	๑,๐๐๑.๕๒	๗๐.๐๐	๗๐,๑๐๖.๔๐	
๔๕	ข้าวสารขาว ๕%	ต้องใหม่พันธุ์ข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้	๑ ก.ก.	๖๓๘,๗๒๐.๙๐	๑๖.๐๐	๑๐,๒๓๔,๕๓๔.๔๐	
		พันธุ์ข้าว ประกอบด้วย					
		ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐ นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓					
		ส่วนผสม ประกอบด้วย					
		ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐					
		ข้าวที่หักมีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่นเกินร้อยละ ๗.๐					
		ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่เกินผ่านตะแกรงเบอร์ ๑๐					
		ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวข้าวที่วันไม่เกินร้อยละ ๐.๑					
		นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่ผลิความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป					
		ข้าวและสิ่งขี้เถ้าไม่เกิน ๒%					
		ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่นเกินร้อยละ ๒.๐					
		ข้าวเมล็ดเหลือง					
		ไม่เกินร้อยละ ๐.๕					
		ข้าวเมล็ดทองไข่					
		ไม่เกินร้อยละ ๖.๐					
		ข้าวเมล็ดเขียว					
		ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕					
		ข้าวเหนียว					
		ไม่เกินร้อยละ ๑.๕					
		ข้าวเปลือก					
		ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม					
		ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓					



Handwritten signature in blue ink.

บัญชีรายการที่คาดว่าจะซื้อเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ้นและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕  
 ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขากวก กรมราชทัณฑ์

ลำดับ	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลาง	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
		ระดับการขัดสี สีสิต					
	หมายเหตุ: ตัดออกจากประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙						
			รวม			๗๙,๒๐๔,๘๗๖.๓๐	



*(Handwritten signature)*  
*(Handwritten signature)*