

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำกลางนครราชสีมา
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๗๑,๗๔๔,๔๐๐.- บาท (เจ็ดสิบเอ็ดล้านเจ็ดแสนสี่หมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓
 - ๔.๑ ข้าวสารขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง เป็นเงิน ๗,๕๓๒,๕๔๘.๘๐ บาท
 - ๔.๒ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง เป็นเงิน ๕๘,๖๒๘.๔๗๐.๙๔ บาท
 - ๔.๓ ข้าวสารขาว ๕% สำหรับใช้เลี้ยงผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ เป็นเงิน ๖๓๕,๒๗๕.๒๐ บาท
 - ๔.๔ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ เป็นเงิน ๔,๙๔๔,๗๙๙.๑๙ บาท

รวมราคากลางเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๗๑,๗๔๑,๐๙๔.๑๓ บาท (เจ็ดสิบเอ็ดล้านเจ็ดแสนสี่หมื่นหนึ่งพันเก้าสิบสี่บาทสิบสามสตางค์)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ ตลาดสุรนคร	๕.๖ บริษัท ดงฮั่วบัวใหญ่ (๑๙๙๔) จำกัด
๕.๒ ตลาดเทิดไทย	๕.๗ สหกรณ์การเกษตรวิเศษชัยชาญ จำกัด
๕.๓ ตลาดย่าโม	๕.๘ หจก.ศิษย์เกษมชัยพลาย
๕.๔ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขานครราชสีมา	

๕.๕ รายงานการประชุมเรือนจำ/ทัณฑสถาน เขตจังหวัดนครราชสีมา รวม ๖ แห่ง วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

ตามคำสั่งกรมราชทัณฑ์ (เรือนจำกลางนครราชสีมา) ที่ ๓๕๔/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

๖.๑ นางรจนา ปัญญาประสิทธิ์	นักทัณฑวิทยาชำนาญการ	ประธานกรรมการ 
๖.๒ นางนกุลรัตน์ บัวจตุรัส	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ 
๖.๓ นายณัฐพล สวัสดิ์มงคลกุล	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ปฏิบัติงาน	กรรมการ 

บัญชีคุณลักษณะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ที่ใช้ในการจัดซื้ออาหารดิบ
 สำหรับใช้จัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ ทั้งสิ้น 3,780 คน จำนวน 365 วัน
 เรือนจำกลางนครราชสีมา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
1	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	150.00	
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง เอาเครื่องในทิ้งหมดออก ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัวไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น ตัดส่วนคอออก	กิโลกรัม	80.00	
3	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	3.70	
4	สะโพกไก่	เป็นชิ้นไก่ส่วนสะโพก สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	80.00	
5	อกไก่	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน สด ไม่มีพยาธิ ไม่ติดขน สะอาด	กิโลกรัม	80.00	
6	เครื่องในไก่	ต้องสด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในส่วนตัวต่าง ๆ	กิโลกรัม	70.00	
7	กระดุกหมู (ตมน้ำซุ๊ป)	เป็นกระดุกหมูสด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	45.00	
8	ตับหมู	สีต้องไม่เข้มเขียว ไม่มีสีคล้ำหรือเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	100.00	
9	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	กิโลกรัม	70.00	
10	ปลาดุกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม	กิโลกรัม	70.00	
11	ปลานิลสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	กิโลกรัม	75.00	สิ่งทดแทน
12	ปลาสวายสด	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 30 ซม.	กิโลกรัม	60.00	
13	ปลาทูสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	90.00	สิ่งทดแทน
14	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูบดมันได้ไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	กิโลกรัม	150.00	
15	ปลาย่างแห้ง	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักบ้น ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	600.00	
16	กุ้งแห้ง	ไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	280.00	
17	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	กิโลกรัม	25.00	
18	ฟักเขียว - แฝง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กิโลกรัม	20.00	
19	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง 2.5 - 3 นิ้วน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	กิโลกรัม	25.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
20	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวยาว มีความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อผล	กิโลกรัม	25.00	สิ่งทดแทน
21	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	กิโลกรัม	20.00	
22	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 10 ซม.	กิโลกรัม	23.00	
23	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	กิโลกรัม	25.00	
24	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	กิโลกรัม	30.00	
25	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กิโลกรัม	25.00	
26	ผักคะน้า	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	กิโลกรัม	110.00	
27	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	กิโลกรัม	30.00	
28	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กิโลกรัม	30.00	
29	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	กิโลกรัม	100.00	
30	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	กิโลกรัม	120.00	
31	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	กิโลกรัม	25.00	
32	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	กิโลกรัม	25.00	สิ่งทดแทน
33	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	กิโลกรัม	80.00	สิ่งทดแทน
34	เห็ดนางรม	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	กิโลกรัม	80.00	สิ่งทดแทน
35	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออก ไม่มีหนอน	กิโลกรัม	90.00	สิ่งทดแทน
36	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก.	กิโลกรัม	25.00	
37	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	กิโลกรัม	25.00	
38	ถั่วงอก	สด ไม่เน่าเปื่อย	กิโลกรัม	20.00	
39	ถั่วงอก	เป็นถั่วงอกยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่สับแบนหรือฟอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	กิโลกรัม	45.00	
40	หน่อไม้สด	น้ำหนักไม่ต่ำกว่าหัวละ 1 กิโลกรัม เนื้อในสีขาวสด	กิโลกรัม	28.00	สิ่งทดแทน

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
41	แตงโมอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	กิโลกรัม	20.00	สิ่งทดแทน
42	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	กิโลกรัม	60.00	สิ่งทดแทน
43	กระหล่ำดอก	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน	กิโลกรัม	40.00	สิ่งทดแทน
44	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กิโลกรัม	65.00	
45	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	กิโลกรัม	28.00	
46	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก ขนาด 3-4 ลูก/กก.	กิโลกรัม	35.00	สิ่งทดแทน
47	เผือกหอม	เป็นเผือกหอม ตัดเฉพาะส่วนหัวเปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/หัว	กิโลกรัม	40.00	สิ่งทดแทน
48	ขิงสด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	กิโลกรัม	45.00	
49	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กิโลกรัม	60.00	
50	มะม่วงดิบ	ผิวเขียวสด	กิโลกรัม	40.00	
51	เห็ดเข็มทอง	เป็นเห็ดเข็มทองสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยละเอียด	กิโลกรัม	80.00	สิ่งทดแทน
52	ดอกหอม	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นสีเขียวไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	70.00	สิ่งทดแทน
53	แครอท	สด ใหม่ หัวสีส้ม ไม่เน่าเปื่อย	กิโลกรัม	35.00	สิ่งทดแทน
54	ผักสะระแหน่	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	กิโลกรัม	95.00	
55	พริกยักษ์สีแดง	สด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	80.00	
56	ผักชีลาว	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นและใบไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	90.00	
57	ขิงซอย	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่ใสสารเคมี	กิโลกรัม	70.00	
58	น้ำเต้าอ่อน	เป็นน้ำเต้าอ่อน มีผลกลม ผิวภายนอกมีสีเขียว เมล็ดอ่อน เนื้อในอ่อน	กิโลกรัม	30.00	สิ่งทดแทน
59	ใบยี่หระ	เป็นใบยี่หระที่สมบูรณ์ มีใบเขียวสด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	50.00	
60	เห็ดนางรมหลวง	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	กิโลกรัม	80.00	
61	พริกเหลือง	สด ใหม่ ไม่เน่า	กิโลกรัม	75.00	
62	เห็ดหูหนูแห้งดำ	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติ ไม่มีจุดแตกหักมากมาย	กิโลกรัม	320.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
63	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ขำ ไม่แตก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	กิโลกรัม	50.00	สิ่งทดแทน
64	เงาะ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	40.00	
65	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	กิโลกรัม	20.00	
66	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กิโลกรัม	30.00	สิ่งทดแทน
67	เฉาก๊วย (วุ้นดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กิโลกรัม	30.00	สิ่งทดแทน
68	รวมมิตร	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่ละ	กิโลกรัม	30.00	สิ่งทดแทน
69	ฝรั่ง	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	35.00	สิ่งทดแทน
70	ชมพู	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	45.00	
71	แอปเปิ้ล	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม	กิโลกรัม	60.00	
72	แก้วมังกร	ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	40.00	สิ่งทดแทน
73	มังคุด	ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	40.00	
74	ลองกอง	สดเป็นขอรสหวาน ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	50.00	
75	ละมุด	สด ผลสุก ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	45.00	สิ่งทดแทน
76	สาลี่	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	60.00	สิ่งทดแทน
77	ข้าสด	เป็นข้าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแ่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	40.00	สิ่งทดแทน
78	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	25.00	
79	ผลมะกรูดสด	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้มเปลือกหนาไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	35.00	
80	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	45.00	สิ่งทดแทน
81	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	50.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
82	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทั้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	60.00	สิ่งทดแทน
83	ใบกระเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	50.00	
84	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	75.00	
85	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	75.00	
86	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	130.00	
87	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อ วันที่ผลิตและหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	กิโลกรัม	96.00	
88	เต้าหู้เหลือง	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อ วันที่ผลิตและหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต หรือหมั่นหั่นผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	กิโลกรัม	40.00	
89	เส้นก๋วยจั๊บชนิดแห้ง	เป็นแผ่นก๋วยจั๊บชนิดแห้ง ที่ใหม่ ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไม่ขึ้น ไม่มีราแห้งสนิท ไม่เหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	กิโลกรัม	25.00	
90	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	480.00	
91	ข้าวคั่ว	ต้องเป็นข้าวคั่วล้วน แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	35.00	
92	พริกป่น	เป็นพริกแห้งบด ไม่เจือปนสิ่งอื่น ไม่มีรา ไม่อับชื้น ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	100.00	สิ่งทดแทน
93	พองเต้าหู้	พองเต้าหู้แบบแห้ง สีขาวนวล ไม่มีรา	กิโลกรัม	180.00	
94	ถั่วงอก	ถั่วงอกคั่วบด ใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่ขึ้น	กิโลกรัม	70.00	
95	เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด	เป็นเต้าหู้พองที่ใหม่ ทำจากถั่วเหลือง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	400.00	
96	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นเต้าหู้ขาว แข็ง ใหม่ เนื้อเต้าหู้แข็ง สีขาว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เป็นรา หรือเมือก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่	กิโลกรัม	60.00	
97	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	กิโลกรัม	25.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
98	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	30.00	
99	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	30.00	
100	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	24.00	
101	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	150.00	
102	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	กิโลกรัม	12.00	
103	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	40.00	
104	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	25.00	
105	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	65.00	
106	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	กิโลกรัม	35.00	
107	หนังหมูพอง	เป็นหนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ	กิโลกรัม	85.00	
108	ผงกระหรี่	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น หรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	250.00	
109	น้ำตาลปีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	30.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
110	ชีอิ้วขาว	เป็นชีอิ้วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใสสีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค	ลิตร	30.00	
111	ซอสปรุงรส/ซอสถั่วเหลือง	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลว ที่ใช้ปรุงอาหารมีสีน้ำตาลเข้ม ประกอบไปด้วยโปรตีนจากถั่วเหลืองผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ไม่เกินอายุการบริโภค	ลิตร	30.00	
112	ผงพะโล้	เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	180.00	
113	ซอสหอยนางรม	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค	ลิตร	25.00	
114	ชีอิ้วหวาน	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค ลักษณะสีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน ไม่เกินอายุการบริโภค	ลิตร	38.00	
115	น้ำมันถั่วเหลืองบรรจุขวด	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง 100% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องแล้วปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะสีเหลืองใสไม่เหม็นหืน ไม่เกินอายุการบริโภค	ลิตร	50.00	
116	น้ำมะนาว	บรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อ วันที่ผลิตและหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	ลิตร	25.00	
117	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)	กิโลกรัม	45.00	
118	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	กิโลกรัม	45.00	
119	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	55.00	
120	สาकुเม็ดใหญ่	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	35.00	
121	แป้งมัน	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	33.00	
122	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	กิโลกรัม	25.00	
123	เส้นหมี่แห้ง	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น	กิโลกรัม	45.00	
124	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	35.00	
125	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	68.00	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
126	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	70.00	
127	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	70.00	
128	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	70.00	
129	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	70.00	
130	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	80.00	
131	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	120.00	
จำนวนทั้งสิ้น 131 รายการ					

บัญชีคุณลักษณะข้าวสารขาว 5 % ที่ใช้ในการจัดซื้อ
 สำหรับใช้จัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ ทั้งสิ้น 3,780 คน จำนวน 365 วัน
 เรือนจำกลางนครราชสีมา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะข้าวสาร	ปริมาณ (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท)	หมายเหตุ
1	ข้าวสารขาว 5 %	ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้ พื้นข้าว ประกอบด้วย ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3 ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0 ส่วนผสม ประกอบด้วย ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0 ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0 ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1 นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป <u>ข้าวและสิ่งที่มีปนได้</u> ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0 ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5 ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ 6.0 ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25 ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5 ข้าวเปลือก ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3 ระดับการขัดสี สีสี หมายเหตุ คัดลอกจากประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559 ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2559	กิโลกรัม	16.00	