

บัญชีราคากลางเหี่ยวขาว ๑๐ % และราคาอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง)
 สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ เรือนจำจังหวัดหนองคาย
 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

กำหนดราคากลาง วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๓

ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย นับ	ราคา/หน่วย (บาท)	หมายเหตุ
๑. ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลินไม่ได้สี ข้ำทะเลจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต					
หมวด ก. (หมู, เนื้อ, ไก่, เป็ด, ไข่)					
๑	หมูสามชั้น	เป็นเนื้อหมูที่ข้ำทะเลเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	ก.ก.	๑๖๕.๐๐	
๒	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูข้ำทะเลส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	ก.ก.	๑๕๐.๐๐	
๓	เครื่องในหมู	ต้องสด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ	ก.ก.	๙๐.๐๐	
๔	ไก่ทั้งตัว	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่ควักเครื่องในออก ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	ก.ก.	๖๕.๐๐	
๕	ไข่ไก่ เบอร์ ๓	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	๓.๐๐	
หมวด ข. (ปลาน้ำจืด, ปลาน้ำเค็ม, หอย) รายการที่ ๖-๙ มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน					
๖	ปลาคุกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๕๐ กรัม	ก.ก.	๗๕.๐๐	
๗	ปลานิลสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๒๐ ซม.	ก.ก.	๖๕.๐๐	
๘	ปลาสร้อยสด	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๓๐ ซม.	ก.ก.	๔๐.๐๐	
๙	ปลาทุสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	ก.ก.	๘๐.๐๐	

(Handwritten signature)

ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย นับ	ราคา/หน่วย (บาท)	หมายเหตุ
หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป เนื้อสัตว์ต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง					
๑๐	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ		๑๔๐.๐๐	
๑๑	หมูยอ	มีเนื้อละเอียด ยืดหยุ่น เนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า		๑๘๐.๐๐	
๒. ประเภทผัก ผลไม้ ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย					
หมวด ค. (ผักสด - ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค)					
๑๒	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด	ก.ก.	๒๕.๐๐	
๑๓	ฟักเขียว	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	ก.ก.	๒๐.๐๐	
๑๔	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง ๒.๕ - ๓ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัมต่อลูก	ก.ก.	๒๕.๐๐	
๑๕	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๑๖	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน หัวมีสีอ่อน ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.	ก.ก.	๓๕.๐๐	
๑๗	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	ก.ก.	๔๕.๐๐	
๑๘	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	ก.ก.	๔๐.๐๐	
๑๙	ผักคื่นฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	ก.ก.	๑๕๐.๐๐	
๒๐	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว	ก.ก.	๔๐.๐๐	
๒๑	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๒๒	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีเศษโคลนติด	ก.ก.	๗๐.๐๐	
๒๓	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษโคลนติด มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว	ก.ก.	๑๔๐.๐๐	
๒๔	ผักชีลาว	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นและใบไม่เน่าเสีย	ก.ก.	๗๐.๐๐	
๒๕	ขิงขอย	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่ใส่สารเคมี	ก.ก.	๙๐.๐๐	

Handwritten signature/initials in blue ink.

ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย นับ	ราคา/หน่วย (บาท)	หมายเหตุ
๒๖	น้ำใบย่านาง	คั้นจากใบย่านางสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	ก.ก.	๒๐.๐๐	
๒๗	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	ก.ก.	๘๐.๐๐	
๒๘	ผักบุ้งจีน	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว	ก.ก.	๓๕.๐๐	
๒๙	ผักบุ้งไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๓๐	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว เนื้อแดง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	ก.ก.	๓๕.๐๐	
๓๑	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.	ก.ก.	๒๕.๐๐	
๓๒	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๓๓	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม.	ก.ก.	๒๕.๐๐	
๓๔	ถั้วฝักยาว	เป็นถั้วฝักยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว	ก.ก.	๕๐.๐๐	
๓๕	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	ก.ก.	๕๐.๐๐	
๓๖	กระหล่ำดอก	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน	ก.ก.	๕๐.๐๐	
๓๗	แครอท	สด ใหม่ หัวสีส้ม ไม่เน่าเปื่อย	ก.ก.	๓๕.๐๐	
๓๘	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	ก.ก.	๖๐.๐๐	
๓๙	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๔๐	หัวปลี	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	ก.ก.	๒๐.๐๐	
หมวด ง. ผลไม้ - ขนม					
๔๑	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ หวีหนึ่งไม่น้อยกว่า ๑๒ ลูก ขนาดผลให้ถือเอาผลโตปานกลาง	ก.ก.	๓๐.๐๐	
๔๒	แตงโม	แก่จัด เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม	ก.ก.	๒๕.๐๐	
๔๓	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	ก.ก.	๒๓.๐๐	

(Handwritten signature)