

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางข้าวสารขาว ๕%
และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง
และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕ จำนวน ๓๖๕ วัน
เรือนจำอำเภอสุวรรณภูมิ

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑. ประเภทเนื้อสัตว์				
	หมวด ก. หมู เนื้อ ไก่ ไข่	สด ใหม่ สภาพดี ไม่มีกลิ่น สีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีพยาธิ และสิ่งเจือปนอื่นๆ ชำแหละจากโรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
๑	หมูสามชั้น	๑	ก.ก. ๑๖๐.๐๐	หมูชำแหละบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อชมพูอมแดง เป็นชั้นสามชั้น ชั้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ นิ้วของความหนาทั้งหมด
๒	หมูเนื้อแดง	๑	ก.ก. ๑๕๐.๐๐	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน สีชมพูอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ สารเคมี หรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน
๓	เครื่องใน	๑	ก.ก. ๑๒๐.๐๐	สด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ เช่น ตับ ม้าม ไข่ ผสมกันในอัตราส่วนเท่าๆ กัน
๔	เลือดหมู	๑	ก.ก. ๑๒.๐๐	สีน้ำตาล ไม่เป็นก้อน ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๕	เนื้อไก่ (อก)	๑	ก.ก. ๘๐.๐๐	เป็นชิ้นเนื้ออกที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน สีชมพูสด สะอาด ไม่มีกระดูกขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ ไม่มีน้ำเยิ้ม และสิ่งปนเปื้อน
๖	เนื้อไก่ (สะโพก)	๑	ก.ก. ๘๐.๐๐	เป็นชิ้นเนื้อสะโพกที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน สีชมพูสด สะอาด ไม่มีกระดูกขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ ไม่มีน้ำเยิ้ม และสิ่งปนเปื้อน
๗	ไก่ทั้งตัว	๑	ก.ก. ๗๐.๐๐	สด สะอาด ไม่มีหัวหรือคอ ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น
๘	น่องไก่	๑	ก.ก. ๘๐.๐๐	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น
๙	ไข่ไก่	๑	ฟอง ๔.๐๐	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ


(นายชินภัค ชวนพุทธินันท์)


(นายพนพล กระแส)


(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑๐	ไข่เป็ด	๑	ฟอง	๕.๐๐	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บูบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
	หมวด ข. หมึก ปลา กุ้ง หอย	(ปลา) ทุกชนิด สด เหงือกสีแดง ตาใส ล้างสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่เน่าเนื้อไม่แตก หรือมีแผล ไม่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน ไม่แช่ฟอร์มาลิน (กุ้ง/หอย) สด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน ไม่แช่ฟอร์มาลิน			
๑	ปลานิล	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์
๒	ปลาสวาย	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์
๓	ปลาดุก	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์
๔	ปลาทับทิม	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น ไม่มีรา และไม่ราดยาฆ่าแมลง บรรจุถุงพลาสติกใสปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนภายนอกได้ ตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกร้าว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร นน.สุทธิ สถานที่ผลิต บริษัทตัวแทนจำหน่ายและเครื่องหมาย อย.			
๑	ลูกชิ้นปลา	๑	ก.ก.	๖๕.๐๐	ทำจากเนื้อปลา มากกว่า ๖๐% คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒	ลูกชิ้นเนื้อหมู	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	ทำจากเนื้อหมู มากกว่า ๖๐% คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค


(นายชินกัฒ ขวณพุทธินันท์)


(นายนพดล กระแซง)


(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๓	กุนเชียง	๑	ก.ก.	๑๑๐.๐๐	ทำจากเนื้อหมูปนมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ไม่เหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ
๔	ปลาอย่าง	๑	ก.ก.	๑๙๐.๐๐	เป็นปลาใหม่ อย่างแห้ง ไม่ไหม้เกินไป ตัวปลาสมบูรณ์ ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักปน ไม่ขึ้นรา ปราศจากสารพิษตกค้าง
๕	ไข่เค็ม	๑	ฟอง	๖.๐๐	ทำจากไข่เป็ดใหม่ ขนาดเบอร์ ๓ ขึ้นไป ลักษณะภายนอกไข่สะอาด เปลือกนวลเป็นมัน ไม่มีกลิ่นผิดปกติไม่บูบหรือแตกร้าว ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มที่สะอาดตามหลักการถนอมอาหาร
๖	ปลาทุเค็ม	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม.ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
๗	หมูยอ	๑	แท่ง	๑๐.๐๐	เป็นแท่งที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์มิดชิด ทำจากเนื้อหมู และขายอยู่ในท้องตลาด

๒. ประเภทผัก ผลไม้

	หมวด ค. ผักสด	ผักทุกชนิดคุณภาพดีสด ใหม่ สะอาดเป็นสีธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยชำ ไม่มีหนอนหรือแมลง หรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก			
๑	ฟักทอง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ลูกโต ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ลูกโตพอสมควร
๒	ฟักเขียว - แฝง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสีเขียวสด เกลี้ยง เต่งตึง ลูกโต เนื้อแน่นกรอบไม่ฝ่อ ทรงกลมยาวค่อนข้างสม่ำเสมอไม่แกร็น ขนาดผลพอสมควร
๓	แตงกวา	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นแตงกวาสภาพสมบูรณ์ สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวหรือสีเขียวอ่อน ปนเขียวแก่ รูปร่างตรงเรียวยาว เนื้อแข็งแน่นกรอบ ไม่แกร็น ตัดก้านทิ้ง
๔	มะละกอดิบ	๑	ก.ก.	๑๕.๐๐	รูปร่างยาว ผลโตเต็มที่ตรงยาว ไม่คดงอ ผิวเรียบมัน สีเขียวเข้ม เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่มีหนอนไซ ไม่แกร็น ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.
๕	มันเทศ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	มันเทศไม่มีดินติด หัวโตลูกกลมยาว ผิวสีเหลือง เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่โค้งงอ ไม่มีแมง ไม่เป็นรา ไม่เป็นเส้น ไม่เน่า
๖	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	หัวไชเท้ารูปร่างเรียวยาว หัวค่อนข้างตรงไม่คดงอ ผิวเรียบสีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน เนื้อแน่นไม่ฟ้าม ไม่แกร็น ไม่มีหนอน

(นายชินกัฒ ชวนพุทธินันท์)

(นายณพดล กระแส)

(นางสาวณัฐยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
					ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.
๗	ผักคะน้า	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาด สม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ไม่มีหนอน มีก้านและใบ ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว
๘	ผักกวางตุ้ง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอนเจาะ
๙	ผักคะน้า	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษ ติดโคลน
๑๐	ผักกาดขาวปลี	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ต้นสีขาว ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ส่วนปลายสีเหลืองอ่อน ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ใบแน่นติดกับโคน ขนาด นน.๕๐๐ กรัม/หัว
๑๑	กะหล่ำปลี	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ใบสีเขียวสดกาบห่อตัวแน่นไม่ช้ำ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้น และรากติดมา ไม่มีหนอน ไม่เน่า ไม่ช้ำ
๑๒	ต้นหอม	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็น โคนรากและปลายออก ไม่เน่าไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๓	ผักชี	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรง รากสีขาวนวล ไม่มีเศษโคลน ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่า มีความยาว ไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว
๑๔	ผักกาดเขียว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย
๑๕	ผักบุ้ง (จีน/ไทย)	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียวปนขาว ตั้งตรง ขนาดสม่ำเสมอ ใบเขียวสดหรือเขียวเข้ม ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษโคลนติด ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่มีหนอน มีความยาว ไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว
๑๖	มะระจีน	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสดผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว
๑๗	บวบเหลี่ยม	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ผลสมบูรณ์ เรียวตรง มีสีเขียว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ขนาด ๖-๘ ลูก/กก.


(นายชินกัฒ ขวณพุทธินันท์)


(นายพนพล กระแส)


(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑๘	เห็ดนางฟ้า/เห็ดนางรม	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อนุ่มยุ่ย ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๑๙	เห็ดหูหนู	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ดอกเห็ดคล้ายแผ่นวุ้น สีน้ำตาลแดง รูปพัด ไม่มีด้าม ผิวด้านบนเรียบและหยาบเป็นคลื่นเล็กน้อย ผิวด้านล่างสีอ่อนกว่า รสชาติดี มีกลิ่นหอม
๒๐	มะเขือพวง	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน เอาช่อดอก ไม่มีหนอน ไม่เป็นรู หนอนเจาะ ไม่มีเมล็ดเน่าปน ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว
๒๑	มะเขือเปราะ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน
๒๒	มะเขือยาว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด ผลยาวสีเขียวอ่อนถึงขาว ไม่ดำ ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีหนอน ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อนไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ไม่มีรอยขีด ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน
๒๓	ถั่วอก	๑	ก.ก.	๒๒.๐๐	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล
๒๔	ถั่วฝักยาว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	พันธุ์ฝักเขียวสีเขียวถึงเขียวแก่ สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ ยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง ไม่เหี่ยว ไม่ขีด ไม่มีหนอน
๒๕	พริกหยวก	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	ผิวสดสีเขียวอ่อน ผิวเรียบเต่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด ไม่เหี่ยวแห้ง
๒๖	กะหล่ำดอก	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	สีขาวนวล ดอกแน่นไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีหนอน ใบน้อย
๒๗	มะเขือเทศ	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	รูปร่างกลมรี สีแดงผิวเรียบเป็นมัน สด ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่สุกงอม ไม่เน่าไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๒๘	หอมใหญ่	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีสัมผัสโดยรอบมืดซีด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก
๒๙	มันฝรั่ง	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ลูกยาวกลมรี ไม่โค้งงอผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตา ไม่มีหน่อขึ้น ไม่อกราก ไม่มีแมง ไม่เป็นรา ขนาด ๓-๔ ลูก/ก.ก.
๓๐	เผือกหอม	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	เฉพาะส่วนหัวแก่จัด เปลือกน้ำตาล ลักษณะสมบูรณ์ เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่มียอดอ่อน ไม่แตก ไม่แกร็น ไม่เป็นรา ไม่เน่า

(นายชินกัฒ ขอนพุดธินันท์)

(นายณพดล กระแส)

(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
					๘๐๐-๑๐๐๐ กรัม/หัว
๓๑	ขิงสด	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาดสีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ
๓๒	ข้าวโพด	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝักเปลือกเปลือกและใย ไม่มีก้าน ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยทะของแมลง
๓๓	มะม่วงดิบ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสีเขียวสด แก่จัด
๓๔	แครอท	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน
๓๕	หัวปลี	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	สด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ไม่เหี่ยว ใส่ในไม่ดำ ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม
	หมวด ง. ผลไม้	สดใหม่ สะอาดพอสมควร ลักษณะโดยทั่วไปต้องสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง ตำหนิอื่นๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย			
๑	กล้วยน้ำว้า	๑	หวี	๒๐.๐๐	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือซ้ำ ไม่มีจุดดำ ผิวสีเหลืองนวล ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย เรียบ สะอาดพอสมควร ไม่มีส่วนเครือติดมา
๒	กล้วยไข่	๑	หวี	๒๕.๐๐	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือซ้ำ ไม่มีจุดดำ ผิวสีเหลืองนวล ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย เรียบ สะอาดพอสมควร ไม่มีส่วนเครือติดมา
๓	ส้มเขียวหวาน	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ผิวสดบาง สะอาด เป็นมันไม่ซ้ำ ไม่แตกแก่จัด สีเขียวอมเหลือง ถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม นุ่มและฉ่ำ รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ใ้กลางไม่เป็นน้ำ
๔	เงาะ	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	ผิวสดเปลือกบางสีแดง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะ ไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ซ้ำ
๕	ลำไย	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นพวงผลใหญ่ เนื้อแห้ง ไม่มีน้ำแฉะ เปลือกไม่กรอบ
๖	มันแกว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตกเนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอก อยู่สมบูรณ์ ไม่มีดินติด
๗	มะละกอสุก	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เนื้อแน่นไม่ละ ไม่เสีย ไม่ดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีเชื้อรา
๘	มะม่วง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	(ดิบ) ผิววาลสีเขียวเข้ม ไม่อมไม่ซ้ำ (สุก) ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย

(นายชินภัค ขวนพุทธินันท์)

(นายพนพล กระแซง)

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๙	ชมพู	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	ผลโตปานกลาง แก่จัด เนื้อหนา ไม่มีรอยแผล ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ใ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน
๑๐	ฝรั่ง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวมัน สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยแผล ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป
๑๑	แอปเปิ้ล	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่มีจุดเน่า ไม่สุกเกินไป
๑๒	สับปะรด	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ตัดจุกและก้านออก โตเต็มที่ เปลือกเขียวอมเหลือง ตาสีเหลือง ปนน้ำตาล เนื้อฉ่ำ สีเหลืองอ่อน ไม่แกนหรือมีตำดำ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสาเหหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี
๑๓	แตงโม	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผลกลมหรือรี ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยทะเปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ล้น
๑๔	แก้วมังกร	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ผลสีแดง เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย
๑๕	ลิ้นจี่	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	แก่จัด เนื้อหนา แท้ง กรอบ ไม่แฉะน้ำ เปลือกไม่แท้งกรอบ พวงไม่ร่วงซ้ำ ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา
๑๖	มังคุด	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	ข้าวสด เปลือกนุ่ม ไม่แท้ง แก่จัด ไม่เน่าเสีย
๑๗	ลองกอง	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่มีเพลี้ย ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ
๑๘	กลางสาด	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่มีเพลี้ย ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ
๑๙	พุทรา	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	มีหนอน ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย
๒๐	ละมุด	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา
	ขนมหวาน	เช่น ลอดช่อง ชำหริ่ม เฉาก้วย(วันดำ) วุ้นมะพร้าวรวมมิตร พับทิมกรอบ ลูกชิด ทุกชนิด เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติ หรือสีผสมอาหารเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่ง ปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกต้อง			
๑	ลอดช่อง	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติ หรือสีผสมอาหารเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกต้อง
๒	เฉาก้วย (วันดำ)	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติ หรือสีผสมอาหารเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกต้อง
๓	ลูกชิด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติ หรือสีผสมอาหารเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกต้อง
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	ทุกชนิดสด ใหม่ สะอาด เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค			

(นายชินภัค ขวนพุทธินันท์)

(นายณพดล กระแซง)

(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑	ข้าสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ลักษณะเป็นหัวอ่อนสมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ตาสีแดง ไม่แฉะ มีเฉพาะส่วนแง่งไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒	ตะไคร้	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีดินติด ไม่แช่น้ำ
๓	ผลมะกรูด	๑	ผล	๑.๐๐	ลูกกลมโตได้ขนาด ผิวมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ดิด
๔	ใบมะกรูดสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	สด ลักษณะสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ
๕	ใบโหระพาสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้มติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย ลำต้นตรงสีม่วง ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรุนน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ
๖	ใบกระเพราสด	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	สด สมบูรณ์ กลิ่นหอม ลำต้นตรง ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย
๗	กระชายสด	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย เป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีวัตถุอื่นเจือปน
๘	พริกชี้ฟ้าสด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งตรง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริก และก้านสีเขียวสด ก้านติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน
๙	พริกชี้หนูสด	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งตรง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริก และก้านสีเขียวสด ก้านติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน

๓. ประเภทของแหล่งและเครื่องปรุง

หมด ฉ. เครื่องดองเครื่องปรุง	ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
	ไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่นๆ หรือสารที่เป็นอันตราย
	ต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง
	รายการที่ ๖ -๒๔ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ไม่เจือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ได้มาตรฐานที่กำหนด
	(มอก. และ/หรือ ออย.)


(นายชินัก ขวนพุทธินันท์)


(นายพนพล กระแส)


(นางสาวณัฐยานัน ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑	เต้าหู้ขาว	๑	แผ่น	๕.๐๐	เต้าหู้ขาวแข็ง ใหม่ เนื้อขาว ไม่กลั่นเปรี้ยว ไม่เป็นราหรือเมือก ทำจากถั่วเหลือง
๒	มะนาวดอง	๑	ลูก	๕.๐๐	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก
๓	ผักกาดหวานหั่น	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	หั่นแล้ว มีรสหวาน
๔	ผักกาดดองเปรี้ยว	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เปรี้ยว สะอาด ไม่ละ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว
๕	ตั้งฉ่าย	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	ทำจากกะหล่ำปลีชิ้นเล็กๆ ไม่ละเอียดมาก สีนํ้าตาลอ่อน
๖	เต้าเจี้ยวจีน ขนาด ๘๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๕.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ (มี มอก.)
๗	เต้าเจี้ยวขาว ขนาด ๗๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๐.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ (มี มอก.)
๘	นํ้าปลา ขนาด ๗๐๐ มล.	๑	ขวด	๒๐.๐๐	เป็นนํ้าปลาแท้หรือนํ้าปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวง กระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีนํ้าตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสาร แขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ปรุงรส ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน (มี อย. และ มอก.)
๙	นํ้าส้มสายชู ขนาด ๗๐๐ มล.	๑	ขวด	๒๐.๐๐	นํ้าส้มสายชูกลั่น ๕% ใส ไม่มีตะกอน มีรสเปรี้ยว บรรจุในขวด แก้ว (มี อย. และ มอก.)
๑๐	นํ้าตาลทรายขาว	๑	ก.ก.	๒๓.๐๐	เป็นนํ้าตาลทรายขาวสะอาด เป็นเกล็ดใสไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ปนสี (มี อย. และ มอก.)
๑๑	พริกไทยป่น ขนาด ๔๐ กรัม	๑	ขวด	๑๐.๐๐	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด สีขาวอมนํ้าตาลตามธรรมชาติ มีกลิ่นเฉพาะไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน (มี อย. และ มอก.)
๑๒	เกลือป่นหรือเม็ด	๑	ก.ก.	๑๕.๐๐	เกลือนชนิดมีไอโอดีนแห่งสนิท ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งปลอมปน (มี อย.)
๑๓	นํ้ามันพืช ขนาด ๑,๐๐๐ ซีซี	๑	ลิตร	๔๙.๐๐	เป็นนํ้ามันปาล์ม/นํ้ามันถั่วเหลือง ใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน (มี อย.)
๑๔	ซีอิ๊วดำ ขนาด ๙๔๐ มล.	๑	ขวด	๒๘.๐๐	ผลิตจากถั่วเหลืองลักษณะเป็นนํ้าข้น สีดำ หวานเล็กน้อย สะอาดปราศจากสิ่งอื่นเจือปน (มี อย.)
๑๕	ซีอิ๊วขาว ขนาด ๗๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๕.๐๐	ผลิตจากถั่วเหลืองลักษณะเป็นนํ้าใส สีนํ้าตาลเข้ม รสไม่เค็มจัด (มี อย.)

(นายชินภัค ขวนพุทธินันท์)

(นายณพดล กระแซง)

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑๖	ซอสปรุงรส ขนาด ๖๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๐.๐๐	สีน้ำตาลเข้มประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจาก สิ่งปนเปื้อน (มี อย.)
๑๗	ซอสถั่วเหลือง ขนาด ๖๘๐ มล.	๑	ขวด	๓๕.๐๐	สีน้ำตาลเข้มประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจาก สิ่งปนเปื้อน (มี อย.)
๑๘	ซอสหอยนางรม ขนาด ๖๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๕.๐๐	ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ช้น ไม่แยกชั้น (มี อย.)
๑๙	ซอสแดง ขนาด ๘๕๐ มล.	๑	ขวด	๑๕.๐๐	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ (มี อย.)
๒๐	ซอสพริก ขนาด ๖๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๐.๐๐	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ (มี อย.)
๒๑	ผงพะโล้	๑	ซอง	๖.๐๐	เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา
๒๒	น้ำมะนาว ขนาด ๗๐๐ มล.	๑	ขวด	๒๕.๐๐	ทำจากมะนาวแท้ มีสีที่ติดตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ และรสขม (มี อย.)
๒๓	กะทิสำเร็จรูป ขนาด ๑,๐๐๐ ซีซี	๑	กล่อง	๖๕.๐๐	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวชั้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ (มี อย.)
๒๔	น้ำปลาร้า ขนาด ๔๐๐ มล.	๑	ขวด	๒๕.๐๐	ปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด กรองและต้มสะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีพยาธิ (มี อย.)
๒๕	น้ำตาลปี๊ป	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	น้ำตาลจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย เป็นเนื้อเดียวกัน สีเหลือง ตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ด น้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว
๒๖	ปลาร้า	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	ปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีพยาธิ ไม่มีน้ำมากเกินควร
๒๗	หนังหมูพอง	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	หนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว ไม่มีขน สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ
๒๘	หน่อไม้ดอง	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝืนขาว
	หมวด ข. ของแห้ง	ทุกชนิดสด ใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีขายตามท้องตลาด ไม่เจือปน สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค			

(นายชินภัค ขวนพุทธินันท์)

(นายพนพล กระแซง)

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร	
		รายการที่ ๙ - ๑๓ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต			
๑	กะปิ	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ทำจากกุ้งหรือเคย ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้ง หรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา
๒	มะขามเปียกแคะเม็ด	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	เป็นมะขามเปียกที่แคะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ
๓	พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑	ก.ก.	๑๕๐.๐๐	ตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นสภาพสมบูรณ์ เม็ดไม่หัก ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน
๔	พริกขี้หนูแห้ง	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	เป็นพริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่หัก หรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์
๕	ถั่วลิสง	๑	ก.ก.	๖๕.๐๐	ถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว สะอาดไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา เปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๖	ถั่วเขียว	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๗	ถั่วแดง	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๘	ถั่วดำ	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๙	สาकुเม็ดเล็ก	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	สีขาวสะอาด ทำจากแป้งมันสำปะหลัง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน แห้ง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๑๐	แป้งมัน	๑	ก.ก.	๒๘.๐๐	แป้งผงสีขาว เนื้อละเอียดเนียน บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่เป็นตัว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่น
๑๑	แป้งข้าวโพด ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ทำจากเมล็ดข้าวโพด สีของแป้งขาวเหลือง เนื้อละเอียดเนียน ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ
๑๒	วุ้นเส้น	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	แห้ง ไม่หัก-ป่น
๑๓	เส้นหมี่แห้ง	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น กลิ่นรสปกติ
๑๔	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่)	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน เนื้อนุ่ม ขอบไม่แข็ง


(นายชินกัฒ ชวนพุทธินันท์)


(นายณพดล กระแซง)


(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๑๕	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เล็ก)	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน เนื้อนุ่ม ขอบไม่แข็ง
๑๖	ขนมจีน	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่เหม็นบูด และเส้นไม่ละ กลิ่นรสปกติ
๑๗	หอมแดงแห้ง	๑	ก.ก.	๕๕.๐๐	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก
๑๘	กระเทียมแห้ง	๑	ก.ก.	๗๕.๐๐	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก
๑๙	พริกป่น	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่มีรา ไม่อับชื้น
๒๐	น้ำพริกแกงส้ม	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว
๒๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว
๒๒	น้ำพริกแกงคั่ว	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว
๒๔	น้ำพริกแกงมัสมั่น	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว

(นายชินภัค ขวณพุทธินันท์)

(นายณพตล กระแซง)

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะอาหาร
๒๕	น้ำพริกปลา	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ เครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นเปรี้ยว
ที่	รายการข้าวสาร	จำนวน		ราคา กลาง	คุณลักษณะข้าวสาร
๑	ข้าวสารขาว ๕%	๑	ก.ก.	๑๘.๐๐	ตามเอกสารแนบท้าย

*หมายเหตุ ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) และข้าวสาร เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาและ
กำหนดราคากลางร่วมกันระหว่างเรือนจำอำเภอสุวรรณโคตรกับเรือนจำจังหวัดสุโขทัย ตามบันทึกเรือนจำจังหวัดสุโขทัย
ที่ สท ๐๐๒๕/๒๒๓๓ ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายชินภัค ชวนพุดินันท์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายพนพล กระแส)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว ๕ %

ข้าวขาว ๕ เปอร์เซนต์

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่ยาจะมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆใดอย่างหนึ่ง หรือ

หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สีสั

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายชินภัค ขวนพุทธินันท์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายพนพล กระแส)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)