บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช

ที่ - **วันที่** ๑๖ กันยายน ๒๕๕๙

เรื่อง รายงานผลการจัดทำราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช

เรื่องเดิม

๑.หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๓.๖/๑๔๑๔๑ เรื่องการจัดทำราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๕๙

๒.หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๓.๖/๒๔๓๕๑ เรื่องการจัดทำราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ลงวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๕๙

๓.คำสั่งเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช ที่ ๓๙๒/๒๕๕๙ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

ข้อเท็จจริง

๑. คณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ ได้ดำเนินการสอบถามราคาอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ จากหน่วยงานราชการ ซึ่งได้แก่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช และนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายส่งของตลาดในท้องถิ่นพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอทุ่งสง และอำเภอปากพนัง ได้แก่

๑.๑ ตลาดสดเทศบาลนครนครศรีธรรมราช

๑.๒ ตลาดรวมพืชผลหัวอิฐ

๑.๓ ตลาดสดเทศบาลเมืองปากพนัง

๑.๔ ตลาดสดเทศบาลเมืองทุ่งสง

๒. คณะกรรมการฯ ได้ร่วมพิจารณากำหนดราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ จำนวน ๑๑๘ รายการ เสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยมีรายละเอียดแต่ละรายการ พร้อมรูปภาพสถานที่สืบราคา ตามเอกสารที่แนบท้าย

ข้อเสนอ/ข้อพิจารณา

เห็นควรใช้ราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) จำนวน ๑๑๘ รายการ เพื่อประกอบในการดำเนินการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ต่อไป

ลงชื่อ ประธานกรรมการ
(นายสากล ไกรนุกูล)

ลงชื่อ กรรมการ
(นายเศรษฐ์ เจริญสุข)

ลงชื่อ กรรมการ
(นางสาวทิพาวรรณ ชูพันธ์)

ลงชื่อ กรรมการ
(นายศุภโชค คงช่วย)

(นายศุภวิช พิริสุขกาญจน์)
หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป

(นายโสภณ ยิ้มปรีชา)
ผู้บัญชาการเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
16 ก.ย. 2559

ตามบันทึกคณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ได้จัดทำเสนอราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ จำนวน ๑๑๘ รายการ เสร็จเรียบร้อยแล้ว

พิจารณาแล้ว เห็นว่าราคากลางอาหารดิบ สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ เป็นราคาที่เหมาะสมตามราคาในตลาดปัจจุบัน สมควรใช้เป็นราคากลางในการดำเนินการจัดซื้อเครื่องบริโภค สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ต่อไป

ลงชื่อ .....
(.....)
ผู้บัญชาการเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ .....
(.....)
ผู้อำนวยการทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ .....
(.....)
ผู้บัญชาการเรือนจำอำเภอทุ่งสง

ลงชื่อ .....
(.....)
ผู้บัญชาการเรือนจำอำเภอปากพนัง

คุณลักษณะของอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	กิโลกรัม	139.47
2	เนื้อโคสดหรือเนื้อกระบือ	เป็นเนื้อโคหรือเนื้อกระบือ ผ่าชำแหละสด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	กิโลกรัม	247.98
3	ไก่ทั้งตัว	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อย ไม่ควักเครื่องในออก ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ	กิโลกรัม	71.49
4	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	81.94
5	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	3.74
6	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร	ฟอง	6.17
7	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	กิโลกรัม	17.75
8	ฟักเขียว - แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กิโลกรัม	23.28
9	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	กิโลกรัม	32.10
10	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่มีก้านรูปร่างเรียวตรง ความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อผล	กิโลกรัม	22.44
11	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็งกรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง 2.5-3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	กิโลกรัม	25.15
12	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก 3-4 ลูก/กก.	กิโลกรัม	26.94

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
13	มันเทศ	ไม่มีดินติดหัวโตวัดโดยรอไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	กิโลกรัม	23.56
14	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	กิโลกรัม	24.06
15	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	กิโลกรัม	27.91
16	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กิโลกรัม	23.19
17	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	กิโลกรัม	29.58
18	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กิโลกรัม	41.18
19	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น. ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	กิโลกรัม	38.57
20	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กิโลกรัม	26.96
21	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	กิโลกรัม	34.50
22	ผักบุ้งจีน-ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	กิโลกรัม	28.01
23	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	กิโลกรัม	37.28
24	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กิโลกรัม	31.58
25	หน่อไม้ต้มสุก	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	52.87
26	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	กิโลกรัม	31.53
27	สับปะรด (สำหรับแกง)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว	กิโลกรัม	25.45
28	กล้วยน้ำว้าดิบ (สำหรับแกง)	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ลูก ขนาดลูกยาวไม่น้อยกว่า 10 ซม. มีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 3 ซม.	กิโลกรัม	23
29	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	110.03

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
30	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีความยาวประมาณ 1 ซม.	กิโลกรัม	86.51
31	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	28.88
32	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้มติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	57.74
33	ใบกระเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	60.50
34	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	กิโลกรัม	51.95
35	ใบยี่หร่า	สด สะอาด มีใบสีเขียว ไม่ติดโคลน	กิโลกรัม	46.63
36	เกี๋ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดอง ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต	กิโลกรัม	74.54
37	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	กิโลกรัม	102.62
38	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	กิโลกรัม	122.52
39	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	กิโลกรัม	84.22
40	เห็ดหูหนู	สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	51.21
41	ขิงสด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	กิโลกรัม	50.61
42	ขิงฝอย	ลักษณะของเส้นขิงต้องไม่เปื่อย มีสีขาวอมเหลือง ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ	กิโลกรัม	84.69
43	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	กิโลกรัม	48.23

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
44	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	กิโลกรัม	41.59
45	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	78.79
46	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	103.38
47	มะพร้าวขูด	เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด	กิโลกรัม	58.04
48	มะพร้าวห้าว	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ว วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 35 ซม.	ลูก	19.81
49	พริกไทยดำเม็ด	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งเจือปน	กิโลกรัม	358.75
50	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	248.13
51	ไตปลา	ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กิโลกรัม	51.86
52	กะปิอย่างกลาง (กะปิกุ้ง)	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด	กิโลกรัม	56.57
53	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	กิโลกรัม	47.22
54	ส้มแขกแห้ง	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	214.59
55	น้ำมะนาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	ขวด	22.38
56	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	ขวด	19.75

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
57	เต้าหู้ยี้แดง	เป็นชิ้นไม่เละ ทำจากถั่วเหลือง เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะสะอาด ปิดฝา	กิโลกรัม	86.34
58	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก–ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	129.38
59	หัวผักกาดเค็มหั่น (แว่น)	อ่อนนิ่มไม่เละ ไม่มีสารอันตราย	กิโลกรัม	52.42
60	หัวผักกาดหวาน (ฝอย)	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	65.88
61	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	97.64
62	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	97.82
63	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	95.69
64	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	128.56
65	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	98.06
66	น้ำพริกแกงกระหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	119.25
67	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กิโลกรัม	111.75

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
68	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	กิโลกรัม	12.95
69	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	25.05
70	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือสารที่อันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	25.87
71	ผงชูรส	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กิโลกรัม	108.51
72	ผงพะโล้และไม้พะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	กิโลกรัม	275.84
73	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	42.58
74	เต้าเจี้ยว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี.	ขวด	28.88
75	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	ขวด	25.28

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
76	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	ขวด	24.31
77	ซีอิ้วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	ขวด	26.67
78	น้ำมันหอย	มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร สะอาด ไม่เน่าเสีย	แกลลอน	187.50
79	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด % ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	39.25
80	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	กิโลกรัม	24.25
81	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	กิโลกรัม	25.18
82	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	กิโลกรัม	30.11
83	เส้นหมี่เหลือง	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	กิโลกรัม	27.80
84	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	กิโลกรัม	68.23
85	ลูกชิ้นปลา	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	73.92
86	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.	กิโลกรัม	25
87	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	กิโลกรัม	155.42
88	กุนเชียงไก่	ทำจากเนื้อไก่ปนมันได้ไม่เกิน 50% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	กิโลกรัม	121
89	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.	กิโลกรัม	148.84

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
90	ปลาทองโอสด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	กิโลกรัม	68.09
91	ปลาซาบะ	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	กิโลกรัม	69.75
92	ปลาดุกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม	กิโลกรัม	73.19
93	ปลานิลสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 20 ซม.	กิโลกรัม	78.34
94	ปลาทูสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 12 ซม.	กิโลกรัม	88.36
95	ปลาทูแขกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 15 ซม.	กิโลกรัม	74.25
96	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 10 ซม.	กิโลกรัม	67.19
97	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มแห้ง	ปลาตัวแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	85.88
98	ปลาทูกังเค็ม	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม. ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	133.86
99	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม.สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	กิโลกรัม	65
100	กุ้งสด	ความยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. หนาไม่น้อยกว่า ½ ซม	กิโลกรัม	233.52
101	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	79.59
102	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	66.18
103	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	57.18
104	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	74.63
105	ถั่วขาว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กิโลกรัม	55.25
106	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กิโลกรัม	21.61

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน (หน่วย)	ราคากลาง
107	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กิโลกรัม	22.38
108	เฉาก๊วย(วุ้นดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กิโลกรัม	38
109	สาคูเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	กิโลกรัม	51.84
110	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	กิโลกรัม	20.39
111	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	กิโลกรัม	37.71
112	กล้วยหอม	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	กิโลกรัม	42.34
113	มะม่วงสุก	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	กิโลกรัม	41.54
114	ฝรั่ง	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กิโลกรัม	44.09
115	มังคุด	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กิโลกรัม	39.17
116	เงาะ	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กิโลกรัม	31.24
117	แตงโม	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กิโลกรัม	21.03
118	ลองกอง	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กิโลกรัม	41.34

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ ..... กรรมการ
(นายสากล ไกรนุกูล) (นายเศรษฐ์ เจริญสุข)

ลงชื่อ ..... กรรมการ ลงชื่อ ..... กรรมการ
(นางสาวทิพาวรรณ ชูพันธ์) (นายศุภโชค คงช่วย)

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคากลางอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐

/หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ประมาณ ๑๘,๑๔๙,๕๖๐.๐๐ บาท (สิบแปดล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นเก้าพันห้าร้อยหกสิบบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๕๙

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง

๔.๑ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช
๔.๒ ตลาดสดเทศบาลนครนครศรีธรรมราช
๔.๓ ตลาดรวมพืชผลหัวอิฐ
๔.๔ ตลาดสดเทศบาลเมืองปากพนัง
๔.๕ ตลาดสดเทศบาลเมืองทุ่งสง
๔.๖ คณะกรรมการกำหนดราคากลางตามคำสั่งเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช ที่ ๓๙๒/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๕๙

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

๕.๑ นายสากล ไกรนุกูล	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน (สังกัด รจอ.ปากพนัง)	ประธานกรรมการ
๕.๒ นายเศรษฐ์ เจริญสุข	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน (สังกัด ทสว.นครศรีฯ)	กรรมการ
๕.๓ นางสาวทิพาวรรณ ชูพันธ์	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน (สังกัด รจอ.ทุ่งสง)	กรรมการ
๕.๔ นายศุภชัย คงช่วย	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน (สังกัด รจก.นครศรีฯ)	กรรมการ



คำสั่งเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
ที่ ๓๙๒ / ๒๕๕๙
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ
(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

ด้วยกรมราชทัณฑ์ ได้สั่งการให้เรือนจำ/ทัณฑสถานที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียง ร่วมกันดำเนินการจัดทำราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ เพื่อให้ได้ราคากลางอัตราเดียวกัน ทั้งนี้เรือนจำอำเภอทุ่งสง เรือนจำอำเภอปากพนัง และทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช ได้มอบหมายให้เจ้าหน้าที่เป็นคณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ ร่วมกับเจ้าหน้าที่เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช แล้ว

ฉะนั้น เพื่อให้การดำเนินการจัดทำราคากลางอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ตามหนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๓.๖/๑๔๑๔๑ ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๕๙ และกฎกระทรวงมหาดไทย ออกตามความในมาตรา ๕๘ ข้อ๑๑ แห่งพระราชบัญญัติราชทัณฑ์ พุทธศักราช ๒๔๗๙ จึงแต่งตั้งให้ข้าราชการเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช เรือนจำอำเภอทุ่งสง เรือนจำอำเภอปากพนังและทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช ร่วมเป็นคณะกรรมการจัดทำราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ ประกอบด้วย

๑. นายสากล ไกรนุกูล	จพง.ราชทัณฑ์ชำนาญงาน(สังกัด รจอ.ปากพนัง)	ประธาน
๒. นายเศรษฐ์ เจริญสุข	จพง.อบรมฯ ชำนาญงาน (สังกัด ทสว.นครศรีฯ)	กรรมการ
๓. นางสาวทิพาวรรณ ชูพันธ์	จพง.ราชทัณฑ์ชำนาญงาน (สังกัด รจอ.ทุ่งสง)	กรรมการ
๔. นายศุภโชค คงช่วย	นักทัณฑวิทยาปฏิบัติการ (สังกัด รจก.นครศรีฯ)	กรรมการ

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ตามระเบียบและแนวทางตามที่ กรมราชทัณฑ์สั่งการโดยเคร่งครัด อย่าให้เกิดการเสียหายแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

(นายโสภณ ยิ้มปรีชา)
ผู้บัญชาการเรือนจำกลางนครศรีธรรมราช