

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ซื้อเครื่องบริโภคน้ำสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ข้าราชการ ๕ % และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ (๓๖๕วัน)

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำจังหวัดสระบุรี

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับ ๖๑,๗๖๐,๙๒๐.๐๐ บาท
(หกลับเอ็ดล้านเจ็ดแสนหกหมื่นเก้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน)
(จำนวนผู้ต้องขัง ๓,๒๕๔ คน x จำนวนเงินต่อคนต่อวัน ๕๒ บาท x จำนวนวัน ๓๖๕ วัน)
วงเงินราคาข้าราชการ ๕ % ๗,๙๑๐,๑๔๘.๖๐ บาท
วงเงินราคาอาหารดิบฯ ๕๓,๘๕๐,๗๗๑.๔๐ บาท

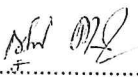
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๓

๕. เป็นเงิน ๖๑,๗๖๐,๙๒๐.๐๐ บาท
(หกลับเอ็ดล้านเจ็ดแสนหกหมื่นเก้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน)
ราคากลางข้าราชการ ๕ % ๗,๙๑๐,๑๔๘.๖๐ บาท
ราคากลางอาหารดิบฯ ๕๓,๘๕๐,๗๗๑.๔๐ บาท

๖. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ราคาสืบจากท้องตลาดของที่มา ๓ แหล่ง ดังนี้
๑. ตลาดสี่สีริ
๒. ตลาดวงษ์ทอง
๓. ตลาดเทศบาล

๗. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๗.๑ นางสาวสุนีย์ ตะกรุดโถม	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๗.๒ นางสาวกรรณิกาญจน์ สุภาจรรยา	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ	กรรมการ
๗.๓ นายภาณุภณ วราเสรีวุฒิ	นักวิชาการอบรมฯปฏิบัติการ	กรรมการ


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสุนีย์ ตะกรุดโถม)

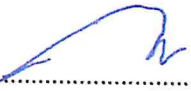
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวกรรณิกาญจน์ สุภาจรรยา)


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายภาณุภณ วราเสรีวุฒิ)

ราคากลางข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ (๓๖๕ วัน ๓,๒๕๔ คน ๖.๖๖ บาทต่อคน)

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวน (กิโลกรัม)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	ข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์	กิโลกรัม	๑๘	๔๓๙,๔๕๒.๗๐	๗,๙๑๐,๑๔๘.๖๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสุทิน ตะกรุดโถม)
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวกรองกาญจน์ สุภาจรรยา)
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายภาณุภณ วราเสรีวุฒิ)
นักวิชาการอบรมฯปฏิบัติการ

ราคากลางและ ใบแจ้งปริมาณอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง จำนวน 101 รายการ

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึง 30 กันยายน 2564 (365วัน 3,254 คน 45.34 บาทต่อคน)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	รวมเป็นเงิน
1	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	150	43,640	6,546,000.00
2	ไก่ชำแหละ	กิโลกรัม	75	44,360	3,327,000.00
3	สะโพกหมู	กิโลกรัม	150	2,400	360,000.00
4	สันในไก่	กิโลกรัม	70	56,985	3,988,950.00
5	เครื่องในไก่	กิโลกรัม	65	3,600	234,000.00
6	กระดุกหมู	กิโลกรัม	60	1,694	101,640.00
7	เครื่องในหมู	กิโลกรัม	90	3,600	324,000.00
8	ปลาทูสด	กิโลกรัม	80	32,900	2,632,000.00
9	ปลาชวาย	กิโลกรัม	50	14,160	708,000.00
10	ปลาคูก	กิโลกรัม	60	22,440	1,346,400.00
11	ปลาอย่าง	กิโลกรัม	300	3,600	1,080,000.00
12	ลูกชิ้นหมู	กิโลกรัม	70	3,120	218,400.00
13	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	60	6,240	374,400.00
14	หนังหมูพอง	กิโลกรัม	300	720	216,000.00
15	ไข่ไก่	ฟอง	3.5	685,372	2,398,802.00
16	ฟักทอง	กิโลกรัม	20	36,120	722,400.00
17	ฟักเขียว-แฟง	กิโลกรัม	20	28,584	571,680.00
18	แตงกวา	กิโลกรัม	23	18,191	418,393.00
19	มันเทศ	กิโลกรัม	30	24,230	726,900.00
20	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	20	1,920	38,400.00
21	ผักคะน้า	กิโลกรัม	30	20,424	612,720.00
22	ผักกวางตุ้ง	กิโลกรัม	30	14,400	432,000.00
23	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	50	25,234	1,261,700.00
24	กระหล่ำปลี	กิโลกรัม	40	51,120	2,044,800.00
25	ผักบุ้งไทย-จีน	กิโลกรัม	40	6,360	254,400.00
26	มะระจีน	กิโลกรัม	40	960	38,400.00
27	มะเขือประาะ	กิโลกรัม	27	42,920	1,158,840.00
28	มะเขือยาว	กิโลกรัม	30	6,000	180,000.00
29	ถั่วงอก	กิโลกรัม	20	10,200	204,000.00

30	ถั่วพีกยาว	กิโลกรัม	45	960	43,200.00
31	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	40	3,384	135,360.00
32	ผักกึ้นน้อย	กิโลกรัม	120	1,094	131,280.00
33	คึ้นหอม	กิโลกรัม	120	4,616	553,920.00
34	ผักชี	กิโลกรัม	150	2,525	378,750.00
35	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	50	4,104	205,200.00
36	ข่าสด 1	กิโลกรัม	30	950	28,500.00
37	ตะไคร้สด	กิโลกรัม	20	1,719	34,380.00
38	ใบมะกรูดสด	กิโลกรัม	45	1,253	56,385.00
39	ใบโหระพาสด	กิโลกรัม	50	892	44,600.00
40	ใบแมงลักสด	กิโลกรัม	60	960	57,600.00
41	ใบกะเพราสด	กิโลกรัม	50	888	44,400.00
42	กระชายสด	กิโลกรัม	70	720	50,400.00
43	กระชายขอย	กิโลกรัม	90	2,184	196,560.00
44	ขิงขอย	กิโลกรัม	70	480	33,600.00
45	แคร์รอต	กิโลกรัม	25	960	24,000.00
46	ผักสาหร่าย	กิโลกรัม	140	984	137,760.00
47	ผักชีลาว 1	กิโลกรัม	90	460	41,400.00
48	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	60	3,966	237,960.00
49	พริกชี้ฟ้าสุด	กิโลกรัม	80	3,704	296,320.00
50	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กิโลกรัม	130	590	76,700.00
51	หอมแดงแห้ง	กิโลกรัม	40	3,138	125,520.00
52	กระเทียมแห้ง	กิโลกรัม	68	4,837	328,916.00
53	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	300	48	14,400.00
54	เส้นก๋วยเตี๋ยว(เล็ก-ใหญ่)	กิโลกรัม	30	71,280	2,138,400.00
55	เส้นหมี่แห้ง	กิโลกรัม	40	17,030	681,200.00
56	วุ้นเส้น	กิโลกรัม	150	7,680	1,152,000.00
57	ขนมจีน	กิโลกรัม	25	31,320	783,000.00
58	คึ้นน้อย 1	กิโลกรัม	80	975	78,000.00
59	เส้นจันท์	กิโลกรัม	30	360	10,800.00
60	น้ำมันาว	ลิตร	20	7,633	152,660.00
61	น้ำปลา	ลิตร	31.42	30,732	965,599.44

62	น้ำส้มสายชู	ลิตร	17.14	5,764	98,794.96
63	ซีอิ๊วขาว	ลิตร	50	2,568	128,400.00
64	ซีอิ๊วดำ	ลิตร	31.25	1,500	46,875.00
65	ซีอิ๊วหวาน	ลิตร	43.85	1,054	46,217.90
66	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิตร	41.45	10,418	431,826.10
67	น้ำมันปาล์ม	ลิตร	38	11,291	429,058.00
68	ถั่วลิสงป่น	กิโลกรัม	70	360	25,200.00
69	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	24	25,917	622,008.00
70	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	390	521	203,190.00
71	เกลือป่น	กิโลกรัม	25	1,224	30,600.00
72	กะทิสำเร็จรูป	กิโลกรัม	65	17,365	1,128,725.00
73	พริกป่น	กิโลกรัม	90	950	85,500.00
74	อบเชย	กิโลกรัม	380	69	26,220.00
75	โป๊ยกั๊ก	กิโลกรัม	390	69	26,910.00
76	ผงพะโล้	กิโลกรัม	4000	5.58	22,320.00
77	หน่อไม้ดอง	กิโลกรัม	35	11,904	416,640.00
78	หน่อไม้ต้มสุก	กิโลกรัม	35	43,704	1,529,640.00
79	ปลาร้า	กิโลกรัม	40	2,600	104,000.00
80	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	30	7,495	224,850.00
81	กะปิ	กิโลกรัม	45	1,788	80,460.00
82	มะขามเปียกหึ่งเม็ด	กิโลกรัม	45	3,648	164,160.00
83	เต้าหู้เหลือง	แผ่น	10	37,008	370,080.00
84	เต้าหู้ขาวแข็ง	แผ่น	7	19,200	134,400.00
85	แป้งมัน	กิโลกรัม	33	2,232	73,656.00
86	ลูกผักชี	กิโลกรัม	65	69	4,485.00
87	ข้าวคั่ว	กิโลกรัม	50	744	37,200.00
88	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	650	168	109,200.00
89	น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	130	960	124,800.00
90	น้ำพริกแกงกะหรี่	กิโลกรัม	80	1,380	110,400.00
91	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	70	350	24,500.00
92	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	70	9,300	651,000.00
93	น้ำพริกแกงมีสมัน	กิโลกรัม	200	1,680	336,000.00

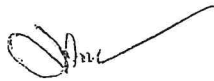
94	แตงโม	กิโลกรัม	40	30,000	1,200,000.00
95	สับปะรด	กิโลกรัม	25	50,834	1,270,850.00
96	มันแกว	กิโลกรัม	30	29,280	878,400.00
97	ลองกอง	กิโลกรัม	35	4,830	169,050.00
98	ข้าวโพดฝักปกอกเปลือกแล้ว	กิโลกรัม	35	1,200	42,000.00
99	สาขุ(เม็ดเล็ก)	กิโลกรัม	40	5,521	220,840.00
100	ถั่วเขียวผ่าซีก	กิโลกรัม	55	4,104	225,720.00
101	ถั่วเขียว	กิโลกรัม	55	4,320	237,600.00
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น					53,850,771.40

((ห้าสิบสามด้านแปดแสนห้าหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบเอ็ดบาทสี่สิบสตางค์))



(นายพรชัย จันทรนนท์)

ประธานกรรมการ



(นายมงคล หินปรีชา)

กรรมการ



(นายสุวิทย์ สุระเจริญใจ)

กรรมการ



(นายปิยะพงษ์ เพ็ชรจรรยา)

กรรมการ

นางสาว อรุณี สุภาจรรยา
 (นางสาวอรุณี สุภาจรรยา)
 นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

(นางสาวอรุณี สุภาจรรยา)

นักวิชาการอบรมและศึกษาดูงาน



(นางสาวอรุณี สุภาจรรยา)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

รายการอาหารดิบที่เปลี่ยนแทนกันได้ตามฤดูกาลประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ดังนี้

ซูปลั๊กหน่อไม้

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง, หมูสามชั้น, สันคอหมู, สะโพกหมู, เครื่องในไก่, น่องไก่, สะโพกไก่, สันในไก่, ลูกชิ้นหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว, กะหล่ำปลี, แดงกวา, ฟักเขียว-แฟง, มะละกอ, มะระจีน, ข้าวโพดอ่อน ผักกาดหอม, มันเทศ, มันฝรั่ง, มันแกว, ผักกาดดอง

แกงจืดหมูฟักเขียว, แกงจืดเต้าหู้ขาวใส่ผักกาดขาว

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูสามชั้น, สันคอหมู, สะโพกหมู, เครื่องในไก่, น่องไก่, สะโพกไก่, สันในไก่, ลูกชิ้นหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว, กะหล่ำปลี, แดงกวา, ฟักเขียว-แฟง, มะละกอ, ผักกวางตุ้ง, ผักกาดหอม

แกงมีสมันไก่มันเทศ, แกงกะทรีไก่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง, หมูสามชั้น, สันคอหมู, สะโพกหมู, เครื่องในไก่, น่องไก่, สะโพกไก่, ไก่ชำแหละ, สันในไก่, ลูกชิ้นหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ มันฝรั่ง, ฟักทอง, เผือก, มันแกว

แกงเลียงฟักทอง

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน, ปลาดุก, ปลานิล, ปลาสวาย, ปลาสด, ปลากลายชูด, ปลาพับทิม
ประเภทผักที่แทนกันได้ ฟักเขียว-แฟง, มะละกอ, บวบเหลี่ยม, แดงโมอ่อน, ข้าวโพดอ่อน

ต้มข่าไก่กะหล่ำปลี

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ น่องไก่, สะโพกไก่, ไก่ชำแหละ, สันในไก่, เครื่องในไก่, ลูกชิ้นหมู, หมูเนื้อแดง, หมูสามชั้น, สันคอหมู, สะโพกหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว, ฟักเขียว-แฟง, เห็ดนางฟ้า, ผักกวางตุ้ง, ผักบุ้งไทย-จีน, ผักกาดหอม

แกงเผ็ดป่าปลาดุกมะเขือเปราะ, แกงเผ็ดปลาสวายฟักทอง, แกงเผ็ดป่าปลาสวายหน่อไม้

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน, ปลาดุก, ปลานิล, ปลาสวาย, ปลาสด, ปลากลายชูด, ปลาพับทิม, ลูกชิ้นปลา
ประเภทผักที่แทนกันได้ หน่อไม้ต้มสุก, มะเขือเปราะ, หน่อไม้ดอง, ฟักทอง, ถั่วฝักยาว, มะละกอ, บวบเหลี่ยม, ผักบุ้งไทย, มะระจีน

แกงเผ็ดไก่มะเขือเปราะ

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง, หมูสามชั้น, สันคอหมู, สะโพกหมู, เครื่องในไก่, น่องไก่, สะโพกไก่, สันในไก่, ลูกชิ้นหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ หน่อไม้ต้มสุก, มะเขือเปราะ, หน่อไม้ดอง, ฟักทอง, ถั่วฝักยาว, มะละกอ, บวบเหลี่ยม, ผักบุ้งไทย, มะระจีน

ต้มปลาทุ

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลาดุก,ปลานิล,ปลาสรวย,ปลาสลิด,ปลากลายชูด,ปลาทับทิม,ลูกชิ้นปลา

ผัดผักกวางตุ้งใส่หมู,ผัดกะหล่ำปลีใส่ไก่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,เครื่องในไก่,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว,กะหล่ำปลี,ผักกวางตุ้ง,ผักบุงไทย-จีน,ผักคะน้า,ถั้วฝักยาว,มะเขือยาว,ฟักทอง,
แตงกวา,มะระจีน

ผัดเปรี้ยวหวานแตงกวาใส่ไก่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว,แตงร้าน,แตงโมอ่อน,แตงไทยอ่อน

ผัดหน่อไม้ลูกชิ้นหมู,ผัดฟักทองใส่หมู

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,ลูกชิ้นหมู,ไก่ชำแหละ,สันในไก่, เครื่องในไก่
ประเภทผักที่แทนกันได้ หน่อไม้ต้มสุก,ฟักทอง,ผักกาดขาว,กะหล่ำปลี,แตงกวา,มะละกอ,มะระจีน, ข้าวโพดอ่อน,
ถั้วฝักยาว,ผักคะน้า,ผักกาดดอง

ต้มจับฉ่ายไก่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่
ประเภทผักที่แทนกันได้ กะหล่ำปลี,หัวไชเท้า,ผักกาดขาว,ผักกวางตุ้ง,ผักคะน้า

ลาบหมู,ลาบไก่,ยำไก่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่
ประเภทผักที่แทนกันได้ แตงกวา,กะหล่ำปลี,ผักคะน้า,ผักกวางตุ้ง,ผักกาดขาว,ผักบุงไทย-จีน,มะเขือเปราะ,มะเขือยาว,
ถั้วฝักยาว,หน่อไม้ต้มสุก

ลาบปลาดุก

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลาดุก,ปลานิล,ปลาสรวย,ปลาสลิด,ปลากลายชูด,ปลาทับทิม
ประเภทผักที่แทนกันได้ แตงกวา,กะหล่ำปลี,ผักคะน้า,ผักกวางตุ้ง,ผักกาดขาว,ผักบุงไทย-จีน,มะเขือเปราะ,มะเขือยาว,
ถั้วฝักยาว,หน่อไม้ต้มสุก

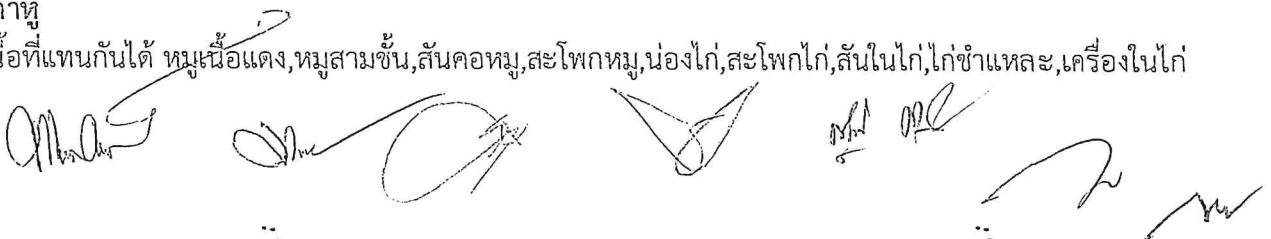
ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่,
ไข่เป็ด,ไข่ไก่

ประเภทเส้น เส้นเล็ก-เส้นใหญ่-วุ้นเส้น,เส้นหมี่

ต้มพะโล้เต้าหู้

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่



ต้มยำไก่หน่อไม้

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ,เครื่องในไก่
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว,กะหล่ำปลี,แตงกวา,ฟักเขียว-แฟง,มะละกอ,มะระจีน,ข้าวโพดอ่อนผักกาดหอม,มันเทศ,มันฝรั่ง,มันแกว

แกงอ่อมไก่ผักรวม

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,เครื่องในไก่,ปลาช่อน,ปลาดุก

ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว,กะหล่ำปลี,มะเขือยาว,ฟักเขียว-แฟง,ผักกวางตุ้ง,ผักบุ้งไทย-จีน,มะเขือเปราะ,ผักคะน้า,ถั่วฝักยาว,ผักกระเฉด,หน่อไม้ต้มสุก

ขนมจีนน้ำยา,ขนมจีนชวาน้ำ

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลาดุก,ปลานิล,ปลาทราย,ปลาสด,ปลากทรายชูด,ปลาทับทิม,ลูกชิ้นหมู
ประเภทผักที่แทนกันได้ กะหล่ำปลี,ผักกาดขาว,ผักคะน้า,ผักกวางตุ้ง,ถั่วงอก,ถั่วฝักยาว,ผักกาดดอง

เส้นใหญ่ผัดซีอิ้วไก่,เส้นหมี่ผัดซีอิ้วไก่,ก๋วยเตี๋ยวหมู,เส้นหมี่หมู,ราดหน้าไก่,ราดหน้าหมู

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,เครื่องในไก่,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ
ประเภทผักที่แทนกันได้ ผักกาดขาว,ผักคะน้า,ผักกวางตุ้ง,ถั่วงอก,กะหล่ำปลี
ประเภทเส้น เส้นเล็ก-เส้นใหญ่-วุ้นเส้น,เส้นหมี่

ข้าวต้มไก่,ข้าวต้มหมู

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,เครื่องในไก่,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ

เนื้อไก่ผัดหวาน

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,หมูสามชั้น,สันคอหมู,สะโพกหมู,เครื่องในไก่,น่องไก่,สะโพกไก่,สันในไก่,ไก่ชำแหละ

ปลาทูทอด ,ปลาทูทอดราดพริก

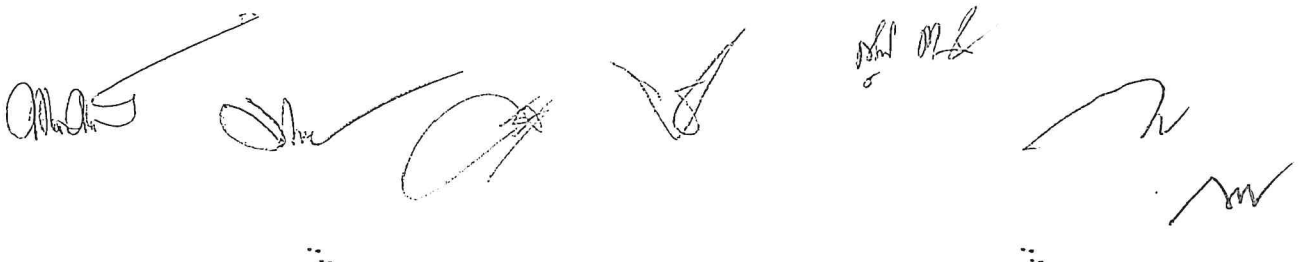
ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลาดุก,ปลานิล,ปลาทราย,ปลาสด,ปลากทรายชูด,ปลาทับทิม

ยำไข่ต้ม, ไข่ต้ม, ไข่เจียว

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ หมูเนื้อแดง,สันในไก่,ไข่เป็ด,ไข่เป็ดเค็ม,ไข่ไก่

น้ำพริกปลาร้า

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลาดุก,ปลานิลปลาทุสด,ปลาทุหนึ่ง,ปลาทราย,ปลาสด,ปลากทรายชูด,ปลาทับทิม
ประเภทผักที่แทนกันได้ แตงกวา,กะหล่ำปลี,ผักคะน้า,ผักกวางตุ้ง,ผักกาดขาว,ผักบุ้งไทย-จีน,มะเขือเปราะ,มะเขือยาว,หน่อไม้ต้มสุก,ผักกาดดอง



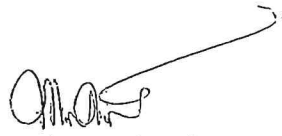
ผัดเผ็ดปลาตุ๋กใส่มะเข็ยยาว

ประเภทเนื้อที่แทนกันได้ ปลาช่อน,ปลานิล,ปลาสรวย,ปลาสลิิด,ปลาทรายชูด,ปลาทับทิม

ประเภทผักที่แทนกันได้ มะเข็ยเปราะ,ผักกาดขาว,ผักกวางตุ้ง,ผักบั้งจีน,กะหล่ำปลี,ฟักทอง,มะระจีน,ถั่วฝักยาว

ผลไม้

ประเภทที่ใช้แทนกันได้ สับปะรด,แตงโม,มันแกว,ลองกอง,แก้วมังกร,มะขามหวาน,กล้วยน้ำหว่า,กล้วยไข่,กล้วยหอม,ลำไย ขนุนสุก,พุทรา,ลิ้นจี่,มะม่วงสุก,มังคุด,ละมุด,เงาะ,กลางสาค,แอปเปิ้ล,มะละกอสุก,องุ่น,สาลี่,ส้มโอ,ส้มเขียวหวาน,ชมพู่,แตงไทย,ฝรั่ง,น้อยหน้า



(นายพรชัย จันทรนนท์)

ประธานกรรมการ



(นายมงคล หินปรีชา)

กรรมการ



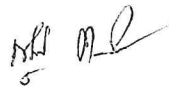
(นายสุวิทย์ สุระเจริญใจ)

กรรมการ



(นายปิยะพงษ์ เพ็ชรจรรยา)

กรรมการ



รายการอาหารดิบเปลี่ยนแปลงแทนกันตามฤดูกาล

เรือนจำจังหวัดสระบุรี

ที่	รายการอาหาร	จำนวน ต่อหน่วย	ราคากลาง (บาท)
ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลีน ห้ามละลายจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต			
๑	หมูสามชั้น	๑ ก.ก.	๑๕๐
๒	หมูเนื้อแดง	๑ ก.ก.	๑๕๐
๓	ไก่ชำแหละ	๑ ก.ก.	๗๕
๔	ไข่ไก่	๑ ฟอง	๓.๕๐
๕	ไข่เป็ด	๑ ฟอง	๕
ปลา (ปลาน้ำจืด ,ปลาน้ำเค็ม,หอย) มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลีน			
๖	ปลาดุกสด	๑ ก.ก.	๖๐
๗	ปลานิลสด	๑ ก.ก.	๖๐
๘	ปลาสร้อยสด	๑ ก.ก.	๕๐
๙	ปลาทูสด	๑ ก.ก.	๘๐
๑๐	ปลาทูหนึ่ง(แช่งละ ๒ ตัว)	๑ แช่ง	๓๐
เนื้อสัตว์แปรรูปเนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง			
๑๑	ลูกชิ้นปลาสด	๑ ก.ก.	๖๐
๑๒	ลูกชิ้นหมู	๑ ก.ก.	๗๐
๑๓	ไข่เป็ดเค็ม	๑ ฟอง	๗
ประเภทผัก ผลไม้ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่ไม่เป็นอันตรายแก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย			
๑๔	ฟักทอง	๑ ก.ก.	๒๐
๑๕	ฟักเขียว - แฝง	๑ ก.ก.	๒๐
๑๖	แตงกวา	๑ ก.ก.	๒๓
๑๗	แตงร้าน	๑ ก.ก.	๒๐

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

รายการอาหารดิบเปลี่ยนแปลงกันตามฤดูกาล

เรือนจำจังหวัดสระบุรี

ที่	รายการอาหาร	จำนวน ต่อหน่วย	ราคากลาง (บาท)
๑๘	มะละกอดิบ	๑ กก.	๒๐
๑๙	มันเทศ	๑ กก.	๓๐
๒๐	ผักกะเฉด	๑ กก.	๕๐
๒๑	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	๑ กก.	๒๐
๒๒	ผักคะน้า	๑ กก.	๓๐
๒๓	ผักกวางตุ้ง	๑ กก.	๓๐
๒๔	ผักกาดขาวปลี	๑ กก.	๕๐
๒๕	กระหล่ำปลี	๑ กก.	๔๐
๒๖	ผักบุ้งจีน - ไทย	๑ กก.	๔๐
๒๗	มะระจีน	๑ กก.	๔๐
๒๘	บวบเหลี่ยม	๑ กก.	๓๐
๒๙	เห็ดนางฟ้า	๑ กก.	๗๐
๓๐	มะเขือเปราะ	๑ กก.	๒๗
๓๑	มะเขือยาว	๑ กก.	๓๐
๓๒	ถั่วงอก	๑ กก.	๒๐
๓๓	ถั้วฝักยาว	๑ กก.	๔๕
๓๔	แตงโมอ่อน	๑ กก.	๒๐
๓๕	แตงไทยอ่อน	๑ กก.	๓๐
๓๖	มันฝรั่ง	๑ กก.	๓๐
๓๗	เผือกหอม	๑ กก.	๒๐
๓๘	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกแล้ว	๑ กก.	๖๐

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

รายการอาหารดิบเปลี่ยนแปลงกันตามฤดูกาล

เรือนจำจังหวัดสระบุรี

ที่	รายการอาหาร	จำนวน ต่อหน่วย	ราคากลาง (บาท)
๓๙	ผักกาดหอม	๑ กก.	๘๐
ประเภทของแห้งและเครื่องปรุงหมวด (เครื่องคอง เครื่องปรุง) ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุการบริโภค			
๔๐	หน่อไม้ดอง	๑ กก.	๓๕
๔๑	หน่อไม้ต้มสุก	๑ กก.	๓๕
๔๒	ผักกาดดองเปรี้ยว	๑ กก.	๒๕
๔๓	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่,เล็ก)	๑ กก.	๓๐
๔๔	เส้นหมี่แห้ง	๑ กก.	๔๐
๔๕	วุ้นเส้น	๑ กก.	๑๕๐
ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลินไม่ใส่สี			
๔๖	น่องไก่	๑ กก.	๘๐
๔๗	สะโพกไก่	๑ กก.	๘๐
๔๘	เครื่องในไก่	๑ กก.	๖๕
๔๙	ปลาช่อน	๑ กก.	๑๐๐
๕๐	ปลาสด	๑ กก.	๑๔๐
๕๑	ปลากรายชุด	๑ กก.	๒๕๐
๕๒	ปลาหับทิม	๑ กก.	๘๐
๕๓	สะโพกหมู	๑ กก.	๑๕๐
๕๔	สันคอหมู	๑ กก.	๑๕๐
๕๕	สันในไก่	๑ กก.	๗๐
ผลไม้			
๕๖	กล้วยน้ำว้า	๑ หวี	๒๕

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

รายการอาหารดิบเปลี่ยนแปลงกันตามฤดูกาล

เรือนจำจังหวัดสระบุรี

ที่	รายการอาหาร	จำนวน ต่อหน่วย	ราคากลาง (บาท)
๕๗	กล้วยไข่	๑ ทีวี	๓๕
๕๘	ส้มเขียวหวาน	๑ กก.	๕๐
๕๙	เงาะ	๑ กก.	๔๐
๖๐	ลำไย	๑ กก.	๕๐
๖๑	มันแกว	๑ กก.	๓๐
๖๒	มะละกอสุก	๑ กก.	๒๕
๖๓	พุทรา	๑ กก.	๕๐
๖๔	ฝรั่ง	๑ กก.	๓๕
๖๕	ชมพู่	๑ กก.	๗๐
๖๖	แอปเปิ้ล	๑ กก.	๙๐
๖๗	แก้วมังกร	๑ กก.	๔๐
๖๘	มังคุด	๑ กก.	๖๐
๖๙	ลิ้นจี่	๑ กก.	๔๐
๗๐	แตงโม	๑ กก.	๔๐
๗๑	สับปะรด	๑ กก.	๒๕
๗๒	กล้วยหอม	๑ ทีวี	๖๐
๗๓	ขนุนสุก	๑ กก.	๘๐
๗๔	แตงไทย	๑ กก.	๓๕
๗๕	น้อยหน่า	๑ กก.	๖๐
๗๖	มะขามหวาน	๑ กก.	๔๐
๗๗	มะม่วงสุก	๑ กก.	๔๕

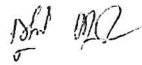
๗/๕

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

รายการอาหารดิบเปลี่ยนแปลงกันตามฤดูกาล

เรือนจำจังหวัดสระบุรี

ที่	รายการอาหาร	จำนวน ต่อหน่วย	ราคากลาง (บาท)
๗๘	ลองกอง	๑ กก.	๓๕
๗๙	ละมุด	๑ กก.	๔๐
๘๐	กลางสาด	๑ กก.	๓๐
๘๑	ส้มโอ	๑ ลูก	๔๐
๘๒	สาลี่	๑ กก.	๔๕
๘๓	องุ่น	๑ กก.	๖๐



(นางสุนีย์ ตะกรุดโธม)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ



(นางสาวกรองกาญจน์ สุภาจรุญ)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ



(นายภาณุภณ วราเสรีวุฒิ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ