(ร่าง)



**ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช**

**เรื่อง ประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓๔,๙๒๙,๔๙๖.๐๐ บาท (สามสิบสี่ล้านเก้าแสนสองหมื่นเก้าพันสี่ร้อยเก้าสิบหกบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง จำนวน ๘๗ รายการ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๑.ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nakhonsithammarat.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๕๗๗-๓๑๓๖ ต่อ ๑๑ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายังจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเรือนจำอำเภอทุ่งสง ผ่านทางอีเมล์ aoptung@correct.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ..... โดยจังหวัดนครศรีธรรมราชจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.nakhonsithammarat.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ .....

หมายเหตุ การจัดซื้อจัดจ้างครั้งนี้จะมีการลงนามในสัญญาหรือข้อตกลงเป็นหนังสือได้ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับ และได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ จากสำนักงบประมาณแล้ว กรณีที่หน่วยงานของรัฐไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อการจัดหาในครั้งดังกล่าวหน่วยงานของรัฐสามารถยกเลิกการจัดหาได้

ประกาศ ณ วันที่ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายสกล จันทรักษ์)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา

(ร่าง)



**เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

**เลขที่ .....**

**การจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒**

**ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช**

**ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๑**

จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง จำนวน ๘๗ รายการ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ ปริมาณอาหารดิบ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

๑.๘ ปริมาณอาหารประจำวัน (๓๑ วัน)

๑.๙ ราคากลางอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

๑.๑๐ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

๑.๑๑ บัญชีรายการอาหารดิบ

**๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

**๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ**

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

**๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้**

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

**๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้**

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) บัญชีรายการอาหารดิบ ตามข้อ ๑.๑๑

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

**๔. การเสนอราคา**

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

อิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ เรือนจำอำเภอทุ่งสง กรมราชทัณฑ์ นครศรีธรรมราช

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้ส่งมอบพัสดุ

กรณีไม่สามารถลงนามในสัญญาได้ทันภายในวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ จังหวัดขอสงวนสิทธิ์จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ตามจำนวนวันที่เหลืออยู่ ณ วันทำสัญญา เท่านั้น

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่

มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

**๕. หลักประกันการเสนอราคา**

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๑,๗๔๖,๔๗๕.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสี่หมื่นหกพันสี่ร้อยเจ็ดสิบห้าบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่..... ระหว่าง
เวลา ..... น. ถึง ..... น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ระบุชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ฯ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อกิจกรรมร่วมค้าดังกล่าว เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

**๖. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา**

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวมต่ำสุด และราคาที่เสนอแต่ละรายการไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนด

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการ

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

**๗. การทำสัญญาซื้อขาย**

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อจังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ หรือจังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

**๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน**

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

**๙. อัตราค่าปรับ**

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

**๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง**

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

**๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ**

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒

- กรณีเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ได้รับการจัดสรรไม่เพียงพอที่จะจ่ายให้กับผู้จะขายได้ครบถ้วนตามสัญญา เนื่องจากมีจำนวนผู้ต้องขังที่เพิ่มขึ้นโดยไม่อาจคาดหมายได้ล่วงหน้า ซึ่งจังหวัดจะต้องเพิ่มปริมาณการสั่งซื้อขึ้นจากเดิมเพื่อให้เพียงพอกับจำนวนผู้ต้องขัง จังหวัดจะต้องขอรับการสนับสนุนงบประมาณเพิ่มเติมจากกรมราชทัณฑ์ ซึ่งกรมราชทัณฑ์จะต้องขอรับการสนับสนุนงบประมาณรายจ่ายประจำปี งบกลาง รายการเงินสำรองจ่ายเพื่อกรณีฉุกเฉินหรือจำเป็นจากสำนักงบประมาณทุกปี เพื่อนำมาชำระหนี้ที่ค้างไว้ โดยผู้เสนอราคาที่ชนะการเสนอราคาจะนำมาเป็นเหตุฟ้องร้องจังหวัดในเหตุดังกล่าวมิได้

- การจัดซื้อจัดจ้างครั้งนี้จะมีการลงนามในสัญญาหรือข้อตกลงเป็นหนังสือได้ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับ และได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ จากสำนักงบประมาณแล้ว และกรณีหน่วยงานของรัฐไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อการจัดหาในครั้งดังกล่าวหน่วยงานของรัฐสามารถยกเลิกการจัดหาได้

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

**๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดนครศรีธรรมราช

กันยายน ๒๕๖๑

ตาราง ปปช.๐๗

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)**
**ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง**

**๑. ชื่อโครงการ** จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒
**หน่วยงานเจ้าของโครงการ** เรือนจำอำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

**๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรประมาณ** ๓๔,๙๒๙,๔๙๖.๒๕ บาท (สามสิบสี่ล้านเก้าแสนสองหมื่นเก้าพัน-สี่ร้อยเก้าสิบหกบาทยี่สิบห้าสตางค์)

**๓. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง)** วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๑
**เป็นเงิน** ๓๔,๙๒๙,๔๙๖.๐๐ บาท (สามสิบสี่ล้านเก้าแสนสองหมื่นเก้าพันสี่ร้อยเก้าสิบหกบาทถ้วน)

**๔. แหล่งที่มาของราคากลาง**

ตลาดค้าส่งในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๔ ตลาด ได้แก่
๑. ตลาดสดเทศบาลนครศรีธรรมราช (คูขวาง)
๒. ตลาดรวมพืชผลหัวอิฐ
๓. ตลาดสดเทศบาลเมืองทุ่งสง
๔. ตลาดสดเทศบาลเมืองปากพนัง

**๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง**

| | | |
|---|---|---|
| ๕.๑ นายสุรพงศ์ จักรมานนท์ | นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ นายบรรยง ไหมสีเขียว | เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน | กรรมการ |
| ๕.๓ นายประเสริฐ ศรีเกตุ | เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน | กรรมการ |
| ๕.๔ นางณิชกานต์ สุวรรณพะโยม | เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน | กรรมการ |
| ๕.๕ นายวินัย รัตนสุวรรณ์ | เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน | กรรมการ |

## ปริมาณอาหารดิบ ( อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง ) สั่งซื้อตลอดทั้งปี

## ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒ จำนวนผู้ต้องขัง ๒,๐๔๗ คน

## เรือนจำอำเภอทุ่งสง

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑๐๐ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๒,๐๔๗ คน | ปริมาณที่จะใช้ต่อ ๓๖๕ วัน | ราคา/หน่วย ( บาท ) | คิดเป็นเงิน ( บาท ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | หมูสามชั้น | ๐.๐๙๓ ก.ก. | ๙.๒๘๒ ก.ก. | ๑๙๐.๐๐ ก.ก. | ๔๙,๒๖๐ ก.ก. | ๑๒๐.๐๐ | ๕,๙๑๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๒ | ไก่ชำแหละ | ๐.๑๐๗ ก.ก. | ๑๐.๗๔๗ ก.ก. | ๒๒๐.๐๐ ก.ก. | ๙๘,๗๒๐ ก.ก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๔๑๖,๘๐๐.๐๐ |
| ๓ | ไข่ไก่ | ๑.๐๐ ฟอง | ๑๐๐.๐๐ ฟอง | ๒๐๔๗.๐๐ ฟอง | ๑๓๓,๐๗๑ ฟอง | ๓.๐๐ | ๓๙๙,๒๑๓.๐๐ |
| ๔ | ไข่เป็ดเค็ม | ๑.๐๐ ฟอง | ๑๐๐.๐๐ ฟอง | ๒๐๔๗.๐๐ ฟอง | ๙๘,๒๕๖ ฟอง | ๖.๐๐ | ๕๘๙,๕๓๖.๐๐ |
| ๕ | ปลาทูสด | ๐.๐๙๘ ก.ก. | ๙.๗๗๐ ก.ก. | ๒๐๐.๐๐ ก.ก. | ๔,๘๐๐ ก.ก. | ๘๐.๐๐ | ๓๘๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๖ | ปลาทูแขก | ๐.๐๗๘ ก.ก. | ๗.๘๑๖ ก.ก. | ๑๖๐.๐๐ ก.ก. | ๒,๙๒๐ ก.ก. | ๖๕.๐๐ | ๑๘๙,๘๐๐.๐๐ |
| ๗ | ปลาดุกสด | ๐.๑๒๒ ก.ก. | ๑๒.๒๑๓ ก.ก. | ๒๕๐.๐๐ ก.ก. | ๑๔,๐๐๐ ก.ก. | ๗๐.๐๐ | ๙๘๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๘ | ปลาสวายสด | ๐.๑๒๒ ก.ก. | ๑๒.๒๑๓ ก.ก. | ๒๕๐.๐๐ ก.ก. | ๑๔,๐๐๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๘๔๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๙ | ปลาโอสด | ๐.๐๙๘ ก.ก. | ๙.๗๗๐ ก.ก. | ๒๐๐.๐๐ ก.ก. | ๔๒,๔๐๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๒,๕๔๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๐ | ลูกชิ้นหมู | ๐.๐๒๔ ก.ก. | ๒.๔๔๓ ก.ก. | ๕๐.๐๐ ก.ก. | ๓,๔๐๐ ก.ก. | ๗๐.๐๐ | ๒๓๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๑ | ฟักทอง | ๐.๐๘๘ ก.ก. | ๘.๗๙๓ ก.ก. | ๑๘๐.๐๐ ก.ก. | ๑๐,๖๐๐ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๒๑๒,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๒ | ฟักเขียว-แฟง | ๐.๐๘๘ ก.ก. | ๘.๗๙๓ ก.ก. | ๑๘๐.๐๐ ก.ก. | ๑๒,๐๔๐ ก.ก. | ๑๘.๐๐ | ๒๑๖,๗๒๐.๐๐ |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | ๐.๐๘๘ ก.ก. | ๘.๗๙๓ ก.ก. | ๑๘๐.๐๐ ก.ก. | ๑๗,๒๘๐ ก.ก. | ๑๐.๐๐ | ๑๗๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๑๔ | หัวผักกาดสด | ๐.๐๗๘ ก.ก. | ๗.๘๑๖ ก.ก. | ๑๖๐.๐๐ ก.ก. | ๑๖,๘๐๐ ก.ก. | ๑๘.๐๐ | ๓๐๒,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๕ | มันเทศ | ๐.๐๗๘ ก.ก. | ๗.๘๑๖ ก.ก. | ๑๖๐.๐๐ ก.ก. | ๑๔,๔๐๐ ก.ก. | ๑๒.๐๐ | ๑๗๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๑๖ | ข้าวโพดอ่อน | ๐.๐๒๙ ก.ก. | ๒.๙๓๑ ก.ก. | ๖๐.๐๐ ก.ก. | ๒,๘๘๐ ก.ก. | ๔๐.๐๐ | ๑๑๕,๒๐๐.๐๐ |
| ๑๗ | มะเขือเปราะ | ๐.๐๗๓ ก.ก. | ๗.๓๒๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ ก.ก. | ๑๕,๓๖๐ ก.ก. | ๑๘.๐๐ | ๒๗๖,๔๘๐.๐๐ |
| ๑๘ | มะเขือยาว | ๐.๐๗๓ ก.ก. | ๗.๓๒๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ ก.ก. | ๑๒,๙๖๐ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๒๕๙,๒๐๐.๐๐ |
| ๑๙ | มะเขือพวง | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๒๙๕ ก.ก. | ๓๐.๐๐ | ๘,๘๕๐.๐๐ |
| ๒๐ | ผักกวางตุ้ง | ๐.๐๔๔ ก.ก. | ๔.๓๙๗ ก.ก. | ๙๐.๐๐ ก.ก. | ๑๐,๖๔๐ ก.ก. | ๑๘.๐๐ | ๑๙๑,๕๒๐.๐๐ |
| ๒๑ | ผักคะน้า | ๐.๐๔๔ ก.ก. | ๔.๓๙๗ ก.ก. | ๙๐.๐๐ ก.ก. | ๒๕,๔๔๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๖๓๖,๐๐๐.๐๐ |
| ๒๒ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๐.๐๙๓ ก.ก. | ๙.๒๘๒ ก.ก. | ๑๙๐.๐๐ ก.ก. | ๑๑,๖๐๐ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๒๓๒,๐๐๐.๐๐ |
| ๒๓ | ผักกาดขาวปลี | ๐.๐๗๓ ก.ก. | ๗.๓๒๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ ก.ก. | ๗,๗๖๐ ก.ก. | ๒๘.๐๐ | ๒๑๗,๒๘๐.๐๐ |
| ๒๔ | กะหล่ำปลี | ๐.๐๙๓ ก.ก. | ๙.๒๘๒ ก.ก. | ๑๙๐.๐๐ ก.ก. | ๑๖,๓๒๐ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๓๒๖,๔๐๐.๐๐ |
| ๒๕ | บวบเหลี่ยม | ๐.๐๙๓ ก.ก. | ๙.๒๘๒ ก.ก. | ๑๙๐.๐๐ ก.ก. | ๑๓,๔๘๐ ก.ก. | ๑๖.๐๐ | ๒๑๕,๖๘๐.๐๐ |
| ๒๖ | กะหล่ำดอก | ๐.๐๗๓ ก.ก. | ๗.๓๒๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ ก.ก. | ๓,๒๕๐ ก.ก. | ๓๕.๐๐ | ๑๑๓,๗๕๐.๐๐ |
| ๒๗ | ต้นหอม | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๑,๙๒๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๑๑๕,๒๐๐.๐๐ |
| ๒๘ | ผักชี | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๑,๗๕๐ ก.ก. | ๗๐.๐๐ | ๑๒๒,๕๐๐.๐๐ |
| ๒๙ | ถั่วงอก | ๐.๑๒๒ ก.ก. | ๑๒.๒๑๓ ก.ก. | ๒๕๐.๐๐ ก.ก. | ๔,๗๕๐ ก.ก. | ๑๖.๐๐ | ๗๖,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๐ | ถั่วฝักยาว | ๐.๐๗๓ ก.ก. | ๗.๓๒๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ ก.ก. | ๙,๖๐๐ ก.ก. | ๓๐.๐๐ | ๒๘๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๑ | มะเขือเทศ | ๐.๐๒๙ ก.ก. | ๒.๙๓๑ ก.ก. | ๖๐.๐๐ ก.ก. | ๔,๓๖๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๑๐๙,๐๐๐.๐๐ |
| | | | | | | ยอดยกไป | ๒๒,๘๗๒,๓๒๙.๐๐ |

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑๐๐ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๒,๐๔๗ คน | ปริมาณที่จะใช้ต่อ ๓๖๕ วัน | ราคา/หน่วย ( บาท ) | คิดเป็นเงิน ( บาท ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ยอดยกมา | ๒๒,๘๗๒,๓๒๙.๐๐ |
| ๓๒ | หอมหัวใหญ่ | ๐.๐๓๙ ก.ก. | ๓.๙๐๘ ก.ก. | ๘๐.๐๐ ก.ก. | ๑๐,๐๘๐ ก.ก. | ๒๔.๐๐ | ๒๔๑,๙๒๐.๐๐ |
| ๓๓ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ๐.๐๖๔ ก.ก. | ๖.๓๕๑ ก.ก. | ๑๓๐.๐๐ ก.ก. | ๗,๒๔๐ ก.ก. | ๓๕.๐๐ | ๒๕๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๓๔ | หน่อไม้ต้มสุก | ๐.๐๘๘ ก.ก. | ๘.๗๙๓ ก.ก. | ๑๘๐.๐๐ ก.ก. | ๙,๖๔๐ ก.ก. | ๔๕.๐๐ | ๔๓๓,๘๐๐.๐๐ |
| ๓๕ | เห็ดนางฟ้า | ๐.๐๒๙ ก.ก. | ๒.๙๓๑ ก.ก. | ๖๐.๐๐ ก.ก. | ๔,๘๔๐ ก.ก. | ๗๐.๐๐ | ๓๓๘,๘๐๐.๐๐ |
| ๓๖ | เห็ดหูหนู | ๐.๐๒๔ ก.ก. | ๒.๔๔๓ ก.ก. | ๕๐.๐๐ ก.ก. | ๓,๒๕๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๑๙๕,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๗ | เห็ดเข็มทอง | ๐.๐๒๐ ก.ก. | ๑.๙๕๔ ก.ก. | ๔๐.๐๐ ก.ก. | ๒,๓๘๐ ก.ก. | ๗๐.๐๐ | ๑๖๖,๖๐๐.๐๐ |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๗๒๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๓๖,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๙ | ข่าอ่อน | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๔๘๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๒๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๔๐ | ขมิ้นเหลืองสด | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๔๘๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๒๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๔๑ | ตะไคร้สด | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๗๖๘ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๑๕,๓๖๐.๐๐ |
| ๔๒ | ใบมะกรูดสด | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๙๖๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๕๗,๖๐๐.๐๐ |
| ๔๓ | ใบโหระพาสด | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๒๙๕ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๑๔,๗๕๐.๐๐ |
| ๔๔ | ใบแมงลักสด | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๒๙๕ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๑๗,๗๐๐.๐๐ |
| ๔๕ | ใบยี่หร่า | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๑,๖๘๐ ก.ก. | ๔๕.๐๐ | ๗๕,๖๐๐.๐๐ |
| ๔๖ | หอมแดงแห้ง | ๐.๐๐๑ ก.ก. | ๐.๐๙๘ ก.ก. | ๒.๐๐ ก.ก. | ๗๓๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๓๖,๕๐๐.๐๐ |
| ๔๗ | กระเทียมแห้ง | ๐.๐๐๑ ก.ก. | ๐.๐๙๘ ก.ก. | ๒.๐๐ ก.ก. | ๗๓๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๔๓,๘๐๐.๐๐ |
| ๔๘ | ส้มแขกแห้ง | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๒,๖๐๔ ก.ก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๑๒,๔๘๐.๐๐ |
| ๔๙ | พริกไทยป่น | ๐.๐๐๑ ก.ก. | ๐.๑๔๗ ก.ก. | ๓.๐๐ ก.ก. | ๗๖๘ ก.ก. | ๑๕๐.๐๐ | ๑๑๕,๒๐๐.๐๐ |
| ๕๐ | มะพร้าวขูด | ๐.๐๓๙ ก.ก. | ๓.๙๐๘ ก.ก. | ๘๐.๐๐ ก.ก. | ๑๓,๔๔๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๘๐๖,๔๐๐.๐๐ |
| ๕๑ | เส้นก๋วยเตี๋ยว | ๐.๑๙๕ ก.ก. | ๑๙.๕๔๑ ก.ก. | ๔๐๐.๐๐ ก.ก. | ๑๙,๒๐๐ ก.ก. | ๒๔.๐๐ | ๔๖๐,๘๐๐.๐๐ |
| ๕๒ | เส้นหมี่เหลือง | ๐.๑๙๕ ก.ก. | ๑๙.๕๔๑ ก.ก. | ๔๐๐.๐๐ ก.ก. | ๑๙,๒๐๐ ก.ก. | ๒๘.๐๐ | ๕๓๗,๖๐๐.๐๐ |
| ๕๓ | เส้นก๋วยจั๊บ | ๐.๑๙๕ ก.ก. | ๑๙.๕๔๑ ก.ก. | ๔๐๐.๐๐ ก.ก. | ๙,๖๐๐ ก.ก. | ๓๐.๐๐ | ๒๘๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๕๔ | ขนมจีน | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๒๔.๔๒๖ ก.ก. | ๕๐๐.๐๐ ก.ก. | ๙,๕๐๐ ก.ก. | ๒๐.๐๐ | ๑๙๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๕๕ | วุ้นเส้น | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๔๘๐ ก.ก. | ๘๕.๐๐ | ๔๐,๘๐๐.๐๐ |
| ๕๖ | ฟองเต้าหู้ | ๐.๐๑๐ แผ่น | ๐.๙๗๗ แผ่น | ๒๐.๐๐ แผ่น | ๙๖๐ แผ่น | ๒๒๕.๐๐ | ๒๑๖,๐๐๐.๐๐ |
| ๕๗ | เต้าหู้ทอด | ๐.๐๒๔ ก.ก. | ๒.๔๔๓ ก.ก. | ๕๐.๐๐ ก.ก. | ๒,๑๕๐ ก.ก. | ๑๕.๐๐ | ๓๒,๒๕๐.๐๐ |
| ๕๘ | กะปิอย่างกลาง | ๐.๐๑๐ ก.ก. | ๐.๙๗๗ ก.ก. | ๒๐.๐๐ ก.ก. | ๗,๗๓๐ ก.ก. | ๔๐.๐๐ | ๓๐๙,๒๐๐.๐๐ |
| ๕๙ | น้ำพริกแกงส้ม | ๐.๐๒๐ ก.ก. | ๑.๙๕๔ ก.ก. | ๔๐.๐๐ ก.ก. | ๖,๓๒๐ ก.ก. | ๘๕.๐๐ | ๕๓๗,๒๐๐.๐๐ |
| ๖๐ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๐.๐๒๐ ก.ก. | ๑.๙๕๔ ก.ก. | ๔๐.๐๐ ก.ก. | ๕,๗๐๕ ก.ก. | ๘๕.๐๐ | ๔๘๔,๙๒๕.๐๐ |
| ๖๑ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๐.๐๒๐ ก.ก. | ๑.๙๕๔ ก.ก. | ๔๐.๐๐ ก.ก. | ๑๓,๔๔๐ ก.ก. | ๘๕.๐๐ | ๑,๑๔๒,๔๐๐.๐๐ |
| ๖๒ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ๐.๐๐๗ ก.ก. | ๐.๗๓๓ ก.ก. | ๑๕.๐๐ ก.ก. | ๗๒๐ ก.ก. | ๘๕.๐๐ | ๖๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๖๓ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ๐.๐๒๐ ก.ก. | ๑.๙๕๔ ก.ก. | ๔๐.๐๐ ก.ก. | ๑,๙๒๐ ก.ก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๓๐,๔๐๐.๐๐ |
| ๖๔ | น้ำปลา | ๐.๐๐๕ ขวด | ๐.๔๘๙ ขวด | ๑๐.๐๐ ขวด | ๓,๖๔๗ ขวด | ๒๕.๐๐ | ๙๑,๑๗๕.๐๐ |
| | | | | | | ยอดยกไป | ๓๐,๗๐๓,๑๘๙.๐๐ |

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๑๐๐ คน | ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ ๒,๐๔๗ คน | ปริมาณที่จะใช้ต่อ ๓๖๕ วัน | ราคา/หน่วย ( บาท ) | คิดเป็นเงิน ( บาท ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ยอดยกมา | ๓๐,๗๐๓,๑๘๙.๐๐ |
| ๖๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๐.๐๒๔ ก.ก. | ๒.๔๔๓ ก.ก. | ๕๐.๐๐ ก.ก. | ๒๓,๗๖๐ ก.ก. | ๒๔.๐๐ | ๕๗๐,๒๔๐.๐๐ |
| ๖๖ | น้ำมันพืช | ๐.๐๐๙ ลิตร | ๐.๘๗๙ ลิตร | ๑๘.๐๐ ลิตร | ๑,๐๖๔ ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๘,๓๐๔.๐๐ |
| ๖๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๐.๐๐๗ ขวด | ๐.๗๓๓ ขวด | ๑๕.๐๐ ขวด | ๑,๔๔๐ ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๐,๔๐๐.๐๐ |
| ๖๘ | ซีอิ้วดำ | ๐.๐๐๘ ขวด | ๐.๗๘๒ ขวด | ๑๖.๐๐ ขวด | ๕,๗๑๑ ขวด | ๒๕.๐๐ | ๑๔๒,๗๗๕.๐๐ |
| ๖๙ | ซีอิ้วขาว | ๐.๐๑๒ ขวด | ๑.๑๗๒ ขวด | ๒๔.๐๐ ขวด | ๗,๕๓๖ ขวด | ๒๘.๐๐ | ๒๑๑,๐๐๘.๐๐ |
| ๗๐ | ซอสหอยนางรม | ๐.๐๐๕ กล. | ๐.๔๘๙ กล. | ๑๐.๐๐ กล. | ๓,๕๕๓ กล. | ๙๐.๐๐ | ๓๑๙,๗๗๐.๐๐ |
| ๗๑ | เกลือเม็ด | ๐.๐๐๗ ก.ก. | ๐.๗๓๓ ก.ก. | ๑๕.๐๐ ก.ก. | ๕,๔๗๗ ก.ก. | ๑๐.๐๐ | ๕๔,๗๗๐.๐๐ |
| ๗๒ | ไตปลา | ๐.๐๑๐ ก.ก. | ๐.๙๗๗ ก.ก. | ๒๐.๐๐ ก.ก. | ๙๖๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๔๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๗๓ | พริกไทยเม็ด | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๒๔๔ ก.ก. | ๕.๐๐ ก.ก. | ๙๖๐ ก.ก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๑๕,๒๐๐.๐๐ |
| ๗๔ | ผงพะโล้ | ๐.๐๐๒ ก.ก. | ๐.๑๙๕ ก.ก. | ๔.๐๐ ก.ก. | ๑๐๖ ก.ก. | ๒๐๐.๐๐ | ๒๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๗๕ | ถั่วลิสง | ๐.๐๐๕ ก.ก. | ๐.๔๘๙ ก.ก. | ๑๐.๐๐ ก.ก. | ๔๘๐ ก.ก. | ๖๕.๐๐ | ๓๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๗๖ | ถั่วเขียว | ๐.๐๔๔ ก.ก. | ๔.๓๙๗ ก.ก. | ๙๐.๐๐ ก.ก. | ๙๙๐ ก.ก. | ๖๐.๐๐ | ๕๙,๔๐๐.๐๐ |
| ๗๗ | ถั่วดำ | ๐.๐๔๔ ก.ก. | ๔.๓๙๗ ก.ก. | ๙๐.๐๐ ก.ก. | ๑,๐๘๐ ก.ก. | ๕๘.๐๐ | ๖๒,๖๔๐.๐๐ |
| ๗๘ | ลอดช่อง | ๐.๒๗๔ ก.ก. | ๒๗.๓๕๗ ก.ก. | ๕๖๐.๐๐ ก.ก. | ๖,๗๒๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๑๖๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๗๙ | เฉาก๋วย (วุ้นดำ) | ๐.๒๙๓ ก.ก. | ๒๙.๓๑๑ ก.ก. | ๖๐๐.๐๐ ก.ก. | ๗,๒๐๐ ก.ก. | ๓๐.๐๐ | ๒๑๖,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๐ | รวมมิตร | ๐.๒๗๔ ก.ก. | ๒๗.๓๕๗ ก.ก. | ๕๖๐.๐๐ ก.ก. | ๖,๗๒๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๑๖๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๑ | กล้วยหอม | ๐.๒๕๙ ก.ก. | ๒๕.๘๙๒ ก.ก. | ๕๓๐.๐๐ ก.ก. | ๖,๓๖๐ ก.ก. | ๔๐.๐๐ | ๒๕๔,๔๐๐.๐๐ |
| ๘๒ | ส้มเขียวหวาน | ๐.๒๐๘ ก.ก. | ๒๐.๗๖๒ ก.ก. | ๔๒๕.๐๐ ก.ก. | ๘,๔๐๐ ก.ก. | ๕๐.๐๐ | ๔๒๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๓ | เงาะ | ๐.๓๔๒ ก.ก. | ๓๔.๑๙๖ ก.ก. | ๗๐๐.๐๐ ก.ก. | ๘,๔๐๐ ก.ก. | ๓๕.๐๐ | ๒๙๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๔ | ฝรั่ง | ๐.๒๙๓ ก.ก. | ๒๙.๓๑๑ ก.ก. | ๖๐๐.๐๐ ก.ก. | ๗๒๐๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๑๘๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๕ | ชมพู่ | ๐.๓๔๒ ก.ก. | ๓๔.๑๙๖ ก.ก. | ๗๐๐.๐๐ ก.ก. | ๘๔๐๐ ก.ก. | ๓๕.๐๐ | ๒๙๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๖ | มังคุด | ๐.๓๙๖ ก.ก. | ๓๙.๕๗๐ ก.ก. | ๘๑๐.๐๐ ก.ก. | ๙๗๒๐ ก.ก. | ๒๕.๐๐ | ๒๔๓,๐๐๐.๐๐ |
| ๘๗ | ลองกอง | ๐.๒๖๙ ก.ก. | ๒๖.๘๗ ก.ก. | ๕๕๐.๐๐ ก.ก. | ๖๖๐๐ ก.ก. | ๔๐.๐๐ | ๒๖๔,๐๐๐.๐๐ |
| | | | | | รวมทั้งสิ้น | | ๓๔,๙๒๙,๔๙๖.๐๐ |
| | | | | | อัตราถือจ่ายต่อคนต่อวัน | | ๔๖.๗๕ |

## รายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขังเรือนจำอำเภอทุ่งสง รอบ ๓๑ วัน

## ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

| วันที่ | อาหารมื้อเช้า | อาหารมื้อกลางวัน | อาหารมื้อเย็น |
|---|---|---|---|
| ๑ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ข้าวต้มเครื่องไก่ | แกงไตปลา |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | ส้มเขียวหวาน | ต้มยำหมู |
| ๒ | แกงคั่วไก่กับฟักทอง | ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับไก่และผักคะน้า | แกงส้มปลาสวายกับมะละกอ |
| | ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว | | ต้มจับฉ่ายหมู |
| ๓ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือยาว | ข้าวผัดไข่กับผักคะน้า | แกงเผ็ดไก่กับหน่อไม้ |
| | ไข่ไก่ต้ม | ลอดช่อง | ต้มยำไก่ |
| ๔ | แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ | ข้าวต้มกับไข่เค็ม | แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | | ต้มจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี |
| ๕ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่และผักคะน้า | แกงคั่วปลาดุกกับมะเขือเปราะ |
| | ผัดผักคะน้ากับเต้าเจี้ยว | | แกงจืดหมูสามชั้นกับผักกาดดอง |
| ๖ | แกงคั่วไก่กับมันเทศ | ข้าวต้มเครื่องหมู | แกงส้มปลาโอกับหัวผักกาดสด |
| | ไข่ไก่ต้ม | เงาะ | ต้มจับฉ่ายไก่ |
| ๗ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือเปราะ | ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า | แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ |
| | แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม | | ต้มข่าไก่ |
| ๘ | แกงคั่วไก่กับถั่วฝักยาว | ก๋วยจั๊บไก่ | แกงเทโพหมูสามชั้นกับผักบุ้ง |
| | ผัดบวบเหลียมกับไข่ไก่ | | ปลาโอต้มขมิ้น |
| ๙ | แกงส้มปลาโอกับหัวผักกาดสด | ข้าวต้มเครื่องไก่ | แกงไตปลา |
| | ไข่ไก่ต้ม | กล้วยหอม | ต้มยำหมู |
| ๑๐ | แกงคั่วไก่กับฟักทอง | ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับไก่และผักกวางตุ้ง | แกงส้มปลาสวายกับมะละกอ |
| | ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว | | ต้มจับฉ่ายหมู |
| ๑๑ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือยาว | ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง | แกงเผ็ดไก่กับหน่อไม้ |
| | ไข่ไก่ต้ม | รวมมิตร | ต้มยำไก่ |
| ๑๒ | แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ | ข้าวต้มกับไข่เค็ม | แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | | ต้มจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี |
| ๑๓ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่และผักคะน้า | แกงคั่วปลาดุกกับมะเขือเปราะ |
| | ผัดผักคะน้ากับเต้าเจี้ยว | | แกงจืดหมูสามชั้นกับผักกาดดอง |
| ๑๔ | แกงคั่วไก่กับมันเทศ | ข้าวต้มเครื่องหมู | แกงส้มปลาโอกับหัวผักกาดสด |
| | ไข่ไก่ต้ม | มังคุด | ต้มจับฉ่ายไก่ |
| ๑๕ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือเปราะ | ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า | แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ |
| | แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม | | ต้มข่าไก่ |
| ๑๖ | แกงคั่วไก่กับถั่วฝักยาว | ขนมจีน | แกงส้มปลาทูกับกะหล่ำดอก |
| | ผัดบวบเหลียมกับไข่ไก่ | | ไก่พะโล้ |

## รายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขังเรือนจำอำเภอทุ่งสง รอบ ๓๑ วัน

## ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

| วันที่ | อาหารมื้อเช้า | อาหารมื้อกลางวัน | อาหารมื้อเย็น |
|---|---|---|---|
| ๑๗ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ข้าวต้มเครื่องไก่ | แกงไตปลา |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | ฝรั่ง | ต้มยำหมู |
| ๑๘ | แกงคั่วไก่กับฟักทอง | ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่กับไก่และผักกวางตุ้ง | แกงส้มปลาสวายกับมะละกอ |
| | ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว | | ต้มจับฉ่ายหมู |
| ๑๙ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือยาว | ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง | แกงเผ็ดไก่กับหน่อไม้ |
| | ไข่ไก่ต้ม | เฉาก๊วย | ต้มยำไก่ |
| ๒๐ | แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ | ข้าวต้มกับไข่เค็ม | แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | | ต้มจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี |
| ๒๑ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่และผักคะน้า | แกงคั่วปลาดุกกับมะเขือเปราะ |
| | ผัดผักคะน้ากับเต้าเจี้ยว | | แกงจืดหมูสามชั้นกับผักกาดดอง |
| ๒๒ | แกงคั่วไก่กับมันเทศ | ข้าวต้มเครื่องหมู | แกงส้มปลาโอกับหัวผักกาดสด |
| | ไข่ไก่ต้ม | ชมพู่ | ต้มจับฉ่ายไก่ |
| ๒๓ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือเปราะ | ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า | แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ |
| | แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม | | ต้มข่าไก่ |
| ๒๔ | แกงคั่วไก่กับถั่วฝักยาว | ก๋วยจั๊บไก่ | แกงเทโพหมูสามชั้นกับผักบุ้ง |
| | ผัดบวบเหลียมกับไข่ไก่ | | ปลาโอต้มขมิ้น |
| ๒๕ | แกงส้มปลาโอกับหัวผักกาดสด | ข้าวต้มเครื่องไก่ | แกงไตปลา |
| | ไข่ไก่ต้ม | ถั่วดำต้มน้ำตาล | ต้มยำหมู |
| ๒๖ | แกงคั่วไก่กับฟักทอง | ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่กับไก่และผักกวางตุ้ง | แกงส้มปลาสวายกับมะละกอ |
| | ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว | | ต้มจับฉ่ายหมู |
| ๒๗ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือยาว | ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง | แกงเผ็ดไก่กับหน่อไม้ |
| | ไข่ไก่ต้ม | ลองกอง | ต้มยำไก่ |
| ๒๘ | แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ | ข้าวต้มกับไข่เค็ม | แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ |
| | ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่ | | ต้มจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี |
| ๒๙ | แกงส้มปลาโอกับมะละกอ | ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่และผักคะน้า | แกงคั่วปลาดุกกับมะเขือเปราะ |
| | ผัดผักคะน้ากับเต้าเจี้ยว | | แกงจืดหมูสามชั้นกับผักกาดดอง |
| ๓๐ | แกงคั่วไก่กับมันเทศ | ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า | แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ |
| | ไข่ไก่ต้ม | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | ต้มจับฉ่ายไก่ |
| ๓๑ | แกงคั่วปลาโอกับมะเขือเปราะ | ขนมจีน | แกงส้มปลาทูกับกะหล่ำดอก |
| | แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม | | ไก่พะโล้ |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | ฟักทอง | ๑๖๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๒๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๔,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาโอสด | ๑๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ฟักทอง | ๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ถั่วฝักยาว | ๔๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หน่อไม้ต้มสุก | ๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ไตปลา | ๒๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | หมูสามชั้น | ๑๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๖,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | มะเขือเทศ | ๓๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดหูหนู | ๒๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดนางฟ้า | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ส้มแขกแห้ง | ๗ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๘๔๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๙ | ซีอิ้วขาว | ๒๓ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๔๔.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำมันพืช | ๑๒ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๔๓๒.๐๐ | |
| ๓๑ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๓ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | น้ำปลา | ๑๑ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๗๕.๐๐ | |
| ๓๕ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ส้มเขียวหวาน | ๔๒๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๑,๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( เส้นใหญ่ ) | ๔๑๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๙,๘๔๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๓๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๘,๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๙๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๒๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๕ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาสวายสด | ๒๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ส้มแขกแห้ง | ๘ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๙๖๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๖๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๙,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๑๙ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วดำ | ๓๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๘๒๕.๐๐ | |
| ๒๓ | ซีอิ้วขาว | ๒๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๘๘.๐๐ | |
| ๒๔ | น้ำมันพืช | ๑๖ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๗๖.๐๐ | |
| ๒๕ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๘ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๓๒.๐๐ | |
| ๒๗ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๓ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ลอดช่อง | ๕๖๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑๔,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะพร้าวขูด | ๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๕,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำตาลทรายขาว | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หน่อไม้ต้มสุก | ๑๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๖,๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ไก่ชำแหละ | ๑๔๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | มะเขือเทศ | ๔๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดหูหนู | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ตะไคร้สด | ๖ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๗ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๙ | ซีอิ้วดำ | ๑๘ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ซีอิ้วขาว | ๒๔ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๗๒.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำมันพืช | ๒๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๗๒๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ซอสหอยนางรม | ๑๒ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๑,๐๘๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำตาลทรายขาว | ๗๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๘๐.๐๐ | |
| ๓๔ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๔ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ผักคะน้า | ๒๐๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไข่เป็ดเค็ม | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๖.๐๐ | ๑๒,๒๘๒.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๓ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ไก่ชำแหละ | ๑๘๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๗๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๑๒.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะพร้าวขูด | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ถั่วลิสง | ๑๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | วุ้นเส้น | ๑๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๘๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ลูกชิ้นหมู | ๔๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ฟองเต้าหู้ | ๒๐ | กก. | ๒๒๕.๐๐ | ๔,๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผักกาดขาวปลี | ๑๒๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๓,๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ต้นหอม | ๑๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๕ | พริกไทยเม็ด | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๖ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วขาว | ๓๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๘๖๘.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๗ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๖๑๒.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๔๔๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๔ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๕ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นหมี่เหลือง | ๔๐๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๑๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๔๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาดุกสด | ๒๕๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑๗,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๕๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ๑๒๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๔,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วขาว | ๒๐ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | น้ำมันพืช | ๑๕ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๒๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๕๖.๐๐ | |
| ๒๖ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๖ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๓๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๖๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๕ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ฟักเขียว | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๘ | บวบเหลี่ยม | ๗๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๑,๑๒๐.๐๐ | |
| ๙ | ข้าวโพดอ่อน | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ใบแมงลักสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๒ | หมูสามชั้น | ๑๐๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๕ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | หัวผักกาดสด | ๑๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๓,๐๖๐.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๓ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ซีอิ้วดำ | ๒๔ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำมันพืช | ๙ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๒๔.๐๐ | |
| ๒๙ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๑ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | เงาะ | ๗๐๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๒๔,๕๐๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๗ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒ | ถั่วฝักยาว | ๑๖๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | บวบเหลี่ยม | ๑๙๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๓,๐๔๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | หมูสามชั้น | ๑๓๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๕,๖๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | หอมหัวใหญ่ | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ไก่ชำแหละ | ๑๗๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๐๕๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ฟักเขียว | ๑๖๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๘๘๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๖ | มะเขือพวง | ๕ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๒๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๑๒๕.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ๑๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๑,๒๗๕.๐๐ | |
| ๑๙ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ใบโหระพาสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | กะหล่ำปลี | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดเข็มทอง | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ข่าอ่อน | ๑๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๙ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | ส้มแขกแห้ง | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ใบมะกรูดสด | ๔ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๔ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๕ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำมันพืช | ๑๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๘ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๙ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๔๐ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๔๑ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๘ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒ | หัวผักกาดสด | ๑๕๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๗๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นก๋วยจั๊บ ชนิดแห้ง | ๔๐๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๒๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๗,๘๐๐.๐๐ | |
| ๙ | หัวผักกาดสด | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๑๐ | เต้าหู้ทอด | ๔๐ | กก. | ๑๕.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | ผงพะโล้ | ๒ | กก. | ๒๐๐.๐๐ | ๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ต้มหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๔ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๕ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ส้มแขกแห้ง | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ปลาโอสด | ๑๔๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๘,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | หอมหัวใหญ่ | ๒๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๔๘๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ข่าอ่อน | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ขมิ้นสด | ๑๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ตะไคร้สด | ๑๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๑ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำมันพืช | ๙ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๒๔.๐๐ | |
| ๓๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓๖ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๙ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน |
|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ |
| ๒ | ฟักทอง | ๑๖๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ |
| ๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๒๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ |
| ๑๒ | ปลาโอสด | ๑๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๓ | ฟักทอง | ๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ |
| ๑๔ | ถั่วฝักยาว | ๔๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ |
| ๑๖ | หน่อไม้ต้มสุก | ๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๘ | ไตปลา | ๒๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๙ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ |
| ๒๐ | หมูสามชั้น | ๑๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๖,๘๐๐.๐๐ |
| ๒๑ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ |
| ๒๒ | มะเขือเทศ | ๓๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ |
| ๒๓ | เห็ดหูหนู | ๒๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๒๔ | เห็ดนางฟ้า | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ |
| ๒๕ | ส้มแขกแห้ง | ๗ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๘๔๐.๐๐ |
| ๒๖ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ |
| ๒๗ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ |
| ๒๘ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ |
| ๒๙ | ซีอิ้วขาว | ๒๓ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๔๔.๐๐ |
| ๓๐ | น้ำมันพืช | ๑๒ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๔๓๒.๐๐ |
| ๓๑ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ |
| ๓๒ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ |
| ๓๓ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ |
| ๓๔ | น้ำปลา | ๑๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๓๒๕.๐๐ |
| ๓๕ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ |
| ๓๖ | กล้วยหอม | ๕๓๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๒๑,๒๐๐.๐๐ |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** |
| | | | | | **๔๖.๗๕** |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๐ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน |
|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ |
| ๗ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( เส้นใหญ่ ) | ๔๑๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๙,๘๔๐.๐๐ |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๓๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๘,๔๕๐.๐๐ |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๙๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๒๕๐.๐๐ |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๕ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ |
| ๑๒ | ปลาสวายสด | ๒๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๕,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๕ | ส้มแขกแห้ง | ๘ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๙๖๐.๐๐ |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๖๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๙,๒๐๐.๐๐ |
| ๑๗ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๘ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๙ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ |
| ๒๐ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ |
| ๒๑ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ |
| ๒๒ | ซีอิ้วดำ | ๓๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๘๒๕.๐๐ |
| ๒๓ | ซีอิ้วขาว | ๒๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๘๘.๐๐ |
| ๒๔ | น้ำมันพืช | ๑๖ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๗๖.๐๐ |
| ๒๕ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ |
| ๒๖ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๘ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๓๒.๐๐ |
| ๒๗ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ |
| ๒๘ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** |
| | | | | | **๔๖.๗๕** |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๑ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | รวมมิตร | ๕๖๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑๔,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะพร้าวขูด | ๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๕,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำตาลทรายขาว | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หน่อไม้ต้มสุก | ๑๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๖,๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ไก่ชำแหละ | ๑๔๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | มะเขือเทศ | ๔๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดหูหนู | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ตะไคร้สด | ๖ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๗ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๙ | ซีอิ้วดำ | ๑๘ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ซีอิ้วขาว | ๒๔ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๗๒.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำมันพืช | ๒๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๗๒๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ซอสหอยนางรม | ๑๒ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๑,๐๘๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำตาลทรายขาว | ๗๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๘๐.๐๐ | |
| ๓๔ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๒ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ผักคะน้า | ๒๐๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไข่เป็ดเค็ม | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๖.๐๐ | ๑๒,๒๘๒.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๓ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ไก่ชำแหละ | ๑๘๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๗๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๑๒.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะพร้าวขูด | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ถั่วลิสง | ๑๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | วุ้นเส้น | ๑๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๘๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ลูกชิ้นหมู | ๔๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ฟองเต้าหู้ | ๒๐ | กก. | ๒๒๕.๐๐ | ๔,๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผักกาดขาวปลี | ๑๒๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๓,๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ต้นหอม | ๑๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๕ | พริกไทยเม็ด | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๖ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วขาว | ๓๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๘๖๘.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๗ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๖๑๒.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๔๔๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๔ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๓ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นหมี่เหลือง | ๔๐๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๑๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๔๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาดุกสด | ๒๕๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑๗,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๕๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ๑๒๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๔,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วขาว | ๒๐ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | น้ำมันพืช | ๑๕ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๒๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๕๖.๐๐ | |
| ๒๖ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๔ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๓๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๖๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๕ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ฟักเขียว | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๘ | บวบเหลี่ยม | ๗๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๑,๑๒๐.๐๐ | |
| ๙ | ข้าวโพดอ่อน | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ใบแมงลักสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๒ | หมูสามชั้น | ๑๓๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๕,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๕ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | หัวผักกาดสด | ๑๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๓,๐๖๐.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๓ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ซีอิ้วดำ | ๒๖ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำมันพืช | ๙ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๒๔.๐๐ | |
| ๒๙ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๑ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | มังคุด | ๘๑๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒๐,๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๕ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒ | ถั่วฝักยาว | ๑๖๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | บวบเหลี่ยม | ๑๙๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๓,๐๔๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | หมูสามชั้น | ๑๓๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๕,๖๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | หอมหัวใหญ่ | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ไก่ชำแหละ | ๑๗๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๐๕๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ฟักเขียว | ๑๖๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๘๘๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๖ | มะเขือพวง | ๕ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๒๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๑๒๕.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ๑๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๑,๒๗๕.๐๐ | |
| ๑๙ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ใบโหระพาสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | กะหล่ำปลี | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดเข็มทอง | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ข่าอ่อน | ๑๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๙ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | ส้มแขกแห้ง | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ใบมะกรูดสด | ๔ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๔ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๕ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำมันพืช | ๑๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๘ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๙ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๔๐ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๔๑ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๖ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๓๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๘๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๔๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ขนมจีน | ๕๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐,๐๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ถั่วงอก | ๒๐๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ปลาทูแขกสด | ๙๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๕,๘๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๓๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๙๗๕.๐๐ | |
| ๑๒ | มะพร้าวขูด | ๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๕,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ใบมะกรูดสด | ๔ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ตะไคร้สด | ๔ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ปลาทูสด | ๑๘๐ | กก. | ๘๐.๐๐ | ๑๔,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | กะหล่ำดอก | ๑๙๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๖,๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | เต้าหู้ทอด | ๕๐ | กก. | ๑๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หัวผักกาดสด | ๑๕๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๗๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผงพะโล้ | ๒ | กก. | ๒๐๐.๐๐ | ๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๔ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๒๕ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๗ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๗๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๐๕๐.๐๐ | |
| ๒ | ฟักทอง | ๑๖๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๒๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๔,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๑๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๗,๑๕๐.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาโอสด | ๑๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ฟักทอง | ๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ถั่วฝักยาว | ๔๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หน่อไม้ต้มสุก | ๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ไตปลา | ๒๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | หมูสามชั้น | ๑๖๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๙,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | มะเขือเทศ | ๓๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดหูหนู | ๒๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดนางฟ้า | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ส้มแขกแห้ง | ๗ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๘๔๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๙ | จีอิ๊วขาว | ๒๓ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๔๔.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำมันพืช | ๑๒ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๔๓๒.๐๐ | |
| ๓๑ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๓ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | น้ำปลา | ๑๕ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๓๗๕.๐๐ | |
| ๓๕ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ฝรั่ง | ๖๐๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑๕,๐๐๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๘ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน |
|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ |
| ๗ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( เส้นใหญ่ ) | ๔๑๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๙,๘๔๐.๐๐ |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๓๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๘,๔๕๐.๐๐ |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๙๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๒๕๐.๐๐ |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๕ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ |
| ๑๒ | ปลาสวายสด | ๒๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๕,๐๐๐.๐๐ |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๕ | ส้มแขกแห้ง | ๘ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๙๖๐.๐๐ |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๖๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๙,๒๐๐.๐๐ |
| ๑๗ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๘ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๙ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ |
| ๒๐ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ |
| ๒๑ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ |
| ๒๒ | ซีอิ้วดำ | ๓๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๘๒๕.๐๐ |
| ๒๓ | ซีอิ้วขาว | ๒๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๘๘.๐๐ |
| ๒๔ | น้ำมันพืช | ๑๖ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๗๖.๐๐ |
| ๒๕ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ |
| ๒๖ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๘ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๓๒.๐๐ |
| ๒๗ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ |
| ๒๘ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** |
| | | | | | **๔๖.๗๕** |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๑๙ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | เฉาก๊วย(วุ้นดำ) | ๖๐๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | น้ำตาลทรายขาว | ๑๐๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๒,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | หน่อไม้ต้มสุก | ๑๕๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๖,๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๖ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๔๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๑ | มะเขือเทศ | ๔๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | เห็ดหูหนู | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ตะไคร้สด | ๖ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๖ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วดำ | ๒๑ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๒๙ | ซีอิ้วขาว | ๒๒ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๑๖.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำมันพืช | ๑๖ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๗๖.๐๐ | |
| ๓๑ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำตาลทรายขาว | ๗๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๘๐.๐๐ | |
| ๓๓ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | น้ำปลา | ๑๕ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๓๗๕.๐๐ | |
| ๓๕ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๐ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ผักคะน้า | ๒๐๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไข่เป็ดเค็ม | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๖.๐๐ | ๑๒,๒๘๒.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๓ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ไก่ชำแหละ | ๑๘๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๗๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๑๒.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะพร้าวขูด | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ถั่วลิสง | ๑๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | วุ้นเส้น | ๑๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๘๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ลูกชิ้นหมู | ๔๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ฟองเต้าหู้ | ๒๐ | กก. | ๒๒๕.๐๐ | ๔,๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผักกาดขาวปลี | ๑๒๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๓,๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ต้นหอม | ๑๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๕ | พริกไทยเม็ด | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๖ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วขาว | ๓๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๘๖๘.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๗ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๖๑๒.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๔๔๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๔ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๑ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นหมี่เหลือง | ๔๐๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๑๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๔๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาดุกสด | ๒๕๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑๗,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๕๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ๑๒๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๔,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วขาว | ๒๐ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | น้ำมันพืช | ๑๕ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๒๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๕๖.๐๐ | |
| ๒๖ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๒ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๓๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๖๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๕ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ฟักเขียว | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๘ | บวบเหลี่ยม | ๗๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๑,๑๒๐.๐๐ | |
| ๙ | ข้าวโพดอ่อน | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ใบแมงลักสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๒ | หมูสามชั้น | ๑๐๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๕ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | หัวผักกาดสด | ๑๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๓,๐๖๐.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๓ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ซีอิ้วดำ | ๒๔ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำมันพืช | ๙ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๒๔.๐๐ | |
| ๒๙ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๑ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | ชมพู่ | ๗๐๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๒๔,๕๐๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๓ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒ | ถั่วฝักยาว | ๑๖๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | บวบเหลี่ยม | ๑๙๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๓,๐๔๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | หมูสามชั้น | ๑๓๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๕,๖๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | หอมหัวใหญ่ | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ไก่ชำแหละ | ๑๗๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๐๕๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ฟักเขียว | ๑๖๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๘๘๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๖ | มะเขือพวง | ๕ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๒๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๑๒๕.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ๑๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๑,๒๗๕.๐๐ | |
| ๑๙ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ใบโหระพาสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | กะหล่ำปลี | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | เห็ดเข็มทอง | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ข่าอ่อน | ๑๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๙ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | ส้มแขกแห้ง | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ใบมะกรูดสด | ๔ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๔ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๕ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ซีอิ้วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำมันพืช | ๑๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๘ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๙ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๔๐ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๔๑ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๔ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒ | หัวผักกาดสด | ๑๕๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๗๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นก๋วยจั๊บ ชนิดแห้ง | ๔๐๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๒๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๗,๘๐๐.๐๐ | |
| ๙ | หัวผักกาดสด | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๑๐ | เต้าหู้ทอด | ๔๐ | กก. | ๑๕.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | ผงพะโล้ | ๒ | กก. | ๒๐๐.๐๐ | ๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ต้มหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๔ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๕ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ส้มแขกแห้ง | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ปลาโอสด | ๑๔๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๘,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | หอมหัวใหญ่ | ๒๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๔๘๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ข่าอ่อน | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ขมิ้นสด | ๑๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ตะไคร้สด | ๑๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๑ | ซีอิ๊วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ซีอิ๊วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำมันพืช | ๙ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๒๔.๐๐ | |
| ๓๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓๖ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๕ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒ | ฟักทอง | ๑๖๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ผักบุ้งจีน-ไทย | ๒๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๔,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไก่ชำแหละ | ๑๓๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๘,๔๕๐.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ถั่วดำ | ๙๐ | กก. | ๕๘.๐๐ | ๕,๒๒๐.๐๐ | |
| ๑๓ | น้ำตาลทรายขาว | ๑๐๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๒,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ปลาโอสด | ๑๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ฟักทอง | ๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ถั่วฝักยาว | ๔๐ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๑๙ | หน่อไม้ต้มสุก | ๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ไตปลา | ๒๐ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | หมูสามชั้น | ๑๗๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๒๕ | มะเขือเทศ | ๓๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๖ | เห็ดหูหนู | ๒๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | เห็ดนางฟ้า | ๒๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ส้มแขกแห้ง | ๗ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๘๔๐.๐๐ | |
| ๒๙ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๐ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๒ | ซีอิ้วขาว | ๒๓ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๔๔.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำมันพืช | ๑๒ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๔๓๒.๐๐ | |
| ๓๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๒ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๑,๐๘๐.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๔๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๑๗๖.๐๐ | |
| ๓๖ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำปลา | ๑๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๓๒๕.๐๐ | |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๖ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือยาว | ๑๔๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( เส้นใหญ่ ) | ๔๑๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๙,๘๔๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๓๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๘,๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๙๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๒๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๕ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาสวายสด | ๒๕๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ส้มแขกแห้ง | ๘ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๙๖๐.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๖๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๙,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๑๙ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วดำ | ๓๓ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๘๒๕.๐๐ | |
| ๒๓ | ซีอิ้วขาว | ๒๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๘๘.๐๐ | |
| ๒๔ | น้ำมันพืช | ๑๖ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๗๖.๐๐ | |
| ๒๕ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๘ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๓๒.๐๐ | |
| ๒๗ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๗ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๑๓ | หน่อไม้ต้มสุก | ๑๔๐ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๖,๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ไก่ชำแหละ | ๑๔๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๑๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หอมหัวใหญ่ | ๘๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ | |
| ๑๙ | มะเขือเทศ | ๔๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | เห็ดหูหนู | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | เห็ดนางฟ้า | ๓๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ส้มแขกแห้ง | ๘ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๙๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ตะไคร้สด | ๕ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๕ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ซีอิ้วดำ | ๑๙ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๔๗๕.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ้วขาว | ๒๔ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๖๗๒.๐๐ | |
| ๒๘ | น้ำมันพืช | ๒๑ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๗๕๖.๐๐ | |
| ๒๙ | ซอสหอยนางรม | ๑๒ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๑,๐๘๐.๐๐ | |
| ๓๐ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๑ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๒๔.๐๐ | |
| ๓๑ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๒ | น้ำปลา | ๙ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๓๓ | พริกขี้หนูสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๓๔ | ลองกอง | ๕๕๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๒๒,๐๐๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๘ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๖ | ผักคะน้า | ๒๐๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๕,๐๐๐.๐๐ | |
| ๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ๑๕ | ขวด | ๓๕.๐๐ | ๕๒๕.๐๐ | |
| ๘ | ไข่เป็ดเค็ม | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๖.๐๐ | ๑๒,๒๘๒.๐๐ | |
| ๙ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๓ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ไก่ชำแหละ | ๑๘๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๗๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๑๒.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ๔๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | มะพร้าวขูด | ๓๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ถั่วลิสง | ๑๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ใบมะกรูดสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | หมูสามชั้น | ๑๘๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | วุ้นเส้น | ๑๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๘๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ลูกชิ้นหมู | ๔๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๒,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ฟองเต้าหู้ | ๒๐ | กก. | ๒๒๕.๐๐ | ๔,๕๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผักกาดขาวปลี | ๑๒๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๓,๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ต้นหอม | ๑๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๕ | พริกไทยเม็ด | ๓ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๒๖ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๗ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ้วขาว | ๓๑ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๘๖๘.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๗ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๖๑๒.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๔๔๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๔ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๔๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๒๙ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒ | มันเทศ | ๑๕๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๒๐๔๗ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๖,๑๔๑.๐๐ | |
| ๗ | เส้นหมี่เหลือง | ๔๐๐ | กก. | ๒๘.๐๐ | ๑๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๔๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๐๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๖,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ผักคะน้า | ๘๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยป่น | ๒ | กก. | ๑๕๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๒ | ปลาดุกสด | ๒๕๐ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๑๗,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ใบยี่หร่าสด | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๑๖ | หมูสามชั้น | ๑๕๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ๑๒๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๔,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๐ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๑ | ซีอิ้วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ซีอิ้วขาว | ๒๐ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๖๐.๐๐ | |
| ๒๓ | น้ำมันพืช | ๑๕ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๒๔ | ซอสหอยนางรม | ๑๑ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๙๐.๐๐ | |
| ๒๕ | น้ำตาลทรายขาว | ๖๙ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๖๕๖.๐๐ | |
| ๒๖ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๓๐ ของเดือน ( ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน )

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๖๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๙,๖๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะเขือเปราะ | ๑๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๓๔๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงคั่ว | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | กะปิอย่างกลาง | ๒๕ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๐๐๐.๐๐ | |
| ๕ | ใบยี่หร่า | ๕ | กก. | ๔๕.๐๐ | ๒๒๕.๐๐ | |
| ๖ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๗๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๑๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ฟักเขียว | ๗๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๒๖๐.๐๐ | |
| ๘ | บวบเหลี่ยม | ๗๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๑,๑๒๐.๐๐ | |
| ๙ | ข้าวโพดอ่อน | ๒๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๘๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ใบแมงลักสด | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๑ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๒ | หมูสามชั้น | ๑๕๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑๘,๐๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๕๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๑,๕๐๐.๐๐ | |
| ๑๔ | หอมหัวใหญ่ | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ผักคะน้า | ๙๐ | กก. | ๒๕.๐๐ | ๒,๒๕๐.๐๐ | |
| ๑๖ | ต้นหอม | ๕ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๓๐๐.๐๐ | |
| ๑๗ | ถั่วเขียว | ๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๕,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | น้ำตาลทรายขาว | ๙๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๒,๑๖๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๗๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๑,๐๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | ฟักเขียว | ๑๖๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๘๘๐.๐๐ | |
| ๒๑ | มะเขือเปราะ | ๓๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๒๒ | มะเขือพวง | ๕ | กก. | ๓๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๒๓ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๒๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๑๒๕.๐๐ | |
| ๒๔ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ๑๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๑,๒๗๕.๐๐ | |
| ๒๕ | มะพร้าวขูด | ๘๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | ใบโหระพาสด | ๕ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ไก่ชำแหละ | ๑๖๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๑๐,๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ผักกวางตุ้ง | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๒๙ | หัวผักกาดสด | ๙๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๑,๖๒๐.๐๐ | |
| ๓๐ | พริกไทยเม็ด | ๕ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๓๓ | ซีอิ้วดำ | ๒๗ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๖๗๕.๐๐ | |
| ๓๔ | ซีอิ้วขาว | ๑๗ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๔๗๖.๐๐ | |
| ๓๕ | น้ำมันพืช | ๑๕ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๕๔๐.๐๐ | |
| ๓๖ | ซอสหอยนางรม | ๑๒ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๑,๐๘๐.๐๐ | |
| ๓๗ | น้ำตาลทรายขาว | ๗๔ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๗๗๖.๐๐ | |
| ๓๘ | เกลือ | ๑๕ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๕๐.๐๐ | |
| ๓๙ | น้ำปลา | ๑๑ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๗๕.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ ๓๑ ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง ๒๐๔๗ คน)

| ที่ | รายการอาหาร | ปริมาณต่อ ๒๐๔๗ คน | หน่วย | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ปลาโอสด | ๑๗๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๒๐๐.๐๐ | |
| ๒ | มะละกอดิบ | ๑๘๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ | |
| ๓ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๔ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๕ | กะปิอย่างกลาง | ๓๐ | กก. | ๔๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๖ | กะหล่ำปลี | ๑๙๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๓,๘๐๐.๐๐ | |
| ๗ | ไข่ไก่สด เบอร์ ๓ | ๘๐๐ | ฟอง | ๓.๐๐ | ๒,๔๐๐.๐๐ | |
| ๘ | ขนมจีน | ๕๐๐ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๑๐,๐๐๐.๐๐ | |
| ๙ | ถั่วงอก | ๒๐๐ | กก. | ๑๖.๐๐ | ๓,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๐ | ปลาทูแขกสด | ๙๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๕,๘๕๐.๐๐ | |
| ๑๑ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ๓๕ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๒,๙๗๕.๐๐ | |
| ๑๒ | มะพร้าวขูด | ๙๐ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๕,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๓ | ใบมะกรูดสด | ๔ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๑๔ | ตะไคร้สด | ๔ | กก. | ๒๐.๐๐ | ๘๐.๐๐ | |
| ๑๕ | ปลาทูสด | ๑๘๐ | กก. | ๘๐.๐๐ | ๑๔,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๖ | กะหล่ำดอก | ๑๙๐ | กก. | ๓๕.๐๐ | ๖,๖๕๐.๐๐ | |
| ๑๗ | น้ำพริกแกงส้ม | ๔๐ | กก. | ๘๕.๐๐ | ๓,๔๐๐.๐๐ | |
| ๑๘ | ส้มแขกแห้ง | ๑๐ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๑๙ | ไก่ชำแหละ | ๑๕๐ | กก. | ๖๕.๐๐ | ๙,๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๐ | เต้าหู้ทอด | ๕๐ | กก. | ๑๕.๐๐ | ๗๕๐.๐๐ | |
| ๒๑ | หัวผักกาดสด | ๑๕๐ | กก. | ๑๘.๐๐ | ๒,๗๐๐.๐๐ | |
| ๒๒ | ผงพะโล้ | ๒ | กก. | ๒๐๐.๐๐ | ๔๐๐.๐๐ | |
| ๒๓ | ผักชี | ๕ | กก. | ๗๐.๐๐ | ๓๕๐.๐๐ | |
| ๒๔ | พริกไทยเม็ด | ๒ | กก. | ๑๒๐.๐๐ | ๒๔๐.๐๐ | |
| ๒๕ | หอมแดงแห้ง | ๒ | กก. | ๕๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๒๖ | กระเทียมแห้ง | ๒ | กก. | ๖๐.๐๐ | ๑๒๐.๐๐ | |
| ๒๗ | ซีอิ๊วดำ | ๒๒ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๕๕๐.๐๐ | |
| ๒๘ | ซีอิ๊วขาว | ๑๙ | ขวด | ๒๘.๐๐ | ๕๓๒.๐๐ | |
| ๒๙ | น้ำมันพืช | ๑๐ | ลิตร | ๓๖.๐๐ | ๓๖๐.๐๐ | |
| ๓๐ | ซอสหอยนางรม | ๑๐ | แกลลอน | ๙๐.๐๐ | ๙๐๐.๐๐ | |
| ๓๑ | น้ำตาลทรายขาว | ๕๐ | กก. | ๒๔.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ | |
| ๓๒ | เกลือ | ๑๐ | กก. | ๑๐.๐๐ | ๑๐๐.๐๐ | |
| ๓๓ | น้ำปลา | ๑๐ | ขวด | ๒๕.๐๐ | ๒๕๐.๐๐ | |
| | | | | | **๙๕,๖๙๗.๐๐** | |
| | | | | | **๔๖.๗๕** | |

**ราคากลางอาหารดิบ ( อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง )**
**สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒**
**ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒**
**เรือนจำอำเภอทุ่งสง**

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๑ | หมูสามชั้น | เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดง หนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด | กก. | ๑๒๐.๐๐ |
| ๒ | ไก่ชำแหละ | เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก ตัดหัว และตีนไก่ เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น | กก. | ๖๕.๐๐ |
| ๓ | ไข่ไก่ | เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ | ฟอง | ๓.๐๐ |
| ๔ | ไข่เป็ดเค็ม | ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร เป็นไข่เป็ดเบอร์ ๓ | ฟอง | ๖.๐๐ |
| ๕ | ปลาทูสด | สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๒ ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | ๘๐.๐๐ |
| ๖ | ปลาทูแขก | ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๐ ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | ๖๕.๐๐ |
| ๗ | ปลาดุกสด | สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๕๐ กรัม | กก. | ๗๐.๐๐ |
| ๘ | ปลาสวายสด | สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๓๐ ซม. | กก. | ๖๐.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๙ | ปลาโอสด | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๑๐ | ลูกชิ้นหมู | ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๗๐.๐๐ |
| ๑๑ | ฟักทอง | เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก. | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๑๒ | ฟักเขียว-แฟง | ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด | กก. | ๑๘.๐๐ |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก. | กก. | ๑๐.๐๐ |
| ๑๔ | หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า) | เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก ๓-๔ ลูก/กก. | กก. | ๑๘.๐๐ |
| ๑๕ | มันเทศ | ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม. | กก. | ๑๒.๐๐ |
| ๑๖ | ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกแล้ว | เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก ลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน ๗-๙ ซม. | กก. | ๔๐.๐๐ |
| ๑๗ | มะเขือเปราะ | รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก. | กก. | ๑๘.๐๐ |
| ๑๘ | มะเขือยาว | ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๑๙ | มะเขือพวง | ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน | กก. | ๓๐.๐๐ |
| ๒๐ | ผักกวางตุ้ง | ใบมีสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | ๑๘.๐๐ |
| ๒๑ | ผักคะน้า | เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | ๒๕.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๒๒ | ผักบุ้งจีน–ไทย | ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๒๓ | ผักกาดขาวปลี | ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว | กก. | ๒๘.๐๐ |
| ๒๔ | กะหล่ำปลี | ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๒๕ | บวบเหลี่ยม | ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | ๑๖.๐๐ |
| ๒๖ | กะหล่ำดอก | ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน | กก. | ๓๕.๐๐ |
| ๒๗ | ต้นหอม | สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๒๘ | ผักชี | ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว | กก. | ๗๐.๐๐ |
| ๒๙ | ถั่วงอก | ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม. | กก. | ๑๖.๐๐ |
| ๓๐ | ถั่วฝักยาว | เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบน หรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | ๓๐.๐๐ |
| ๓๑ | มะเขือเทศ | รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล | กก. | ๒๕.๐๐ |
| ๓๒ | หอมหัวใหญ่ | เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก | กก. | ๒๔.๐๐ |
| ๓๓ | ผักกาดดอง เปรี้ยว | ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว | กก. | ๓๕.๐๐ |
| ๓๔ | หน่อไม้ต้มสุก | เป็นหน่อไม้ผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา | กก. | ๔๕.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๓๕ | เห็ดนางฟ้า | ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ | กก. | ๗๐.๐๐ |
| ๓๖ | เห็ดหูหนู | เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๓๗ | เห็ดเข็มทอง | เป็นเห็ดเข็มทองสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | ๗๐.๐๐ |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ ๑ ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๓๙ | ข่าอ่อน | สด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๔๐ | ขมิ้นเหลืองสด | ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๔๑ | ตะไคร้สด | เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๔๒ | ใบมะกรูดสด | เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๔๓ | ใบโหระพาสด | เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๔๔ | ใบแมงลักสด | เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๖๐.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๔๕ | ใบยี่หร่า | เป็นใบยี่หร่าที่สมบูรณ์ มีใบเขียวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๔๕.๐๐ |
| ๔๖ | หอมแดงแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๔๗ | กระเทียมแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๔๘ | ส้มแขกแห้ง | ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา | กก. | ๑๒๐.๐๐ |
| ๔๙ | พริกไทยป่น | เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๑๕๐.๐๐ |
| ๕๐ | มะพร้าวขูด | เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๕๑ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( ใหญ่ ) | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | ๒๔.๐๐ |
| ๕๒ | เส้นหมี่เหลือง | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | ๒๘.๐๐ |
| ๕๓ | เส้นก๋วยจั๊บ ( ชนิดแห้ง ) | เป็นแผ่นก๋วยจั๊บชนิดแห้ง ที่ใหม่ ทำจากแป้งข้าวจ้าว ไม่ชื้น ไม่มีรา แห้งสนิท ไม่เหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง | กก. | ๓๐.๐๐ |
| ๕๔ | ขนมจีน | ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ | กก. | ๒๐.๐๐ |
| ๕๕ | วุ้นเส้น | ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๘๕.๐๐ |
| ๕๖ | ฟองเต้าหู้ | ฟองเต้าหู้แบบแห้ง สีขาวนวล ไม่มีรา | กก. | ๒๒๕.๐๐ |
| ๕๗ | เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด | เป็นเต้าหู้พองที่ใหม่ ทำจากถั่วเหลือง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ | แผ่น | ๑๕.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๕๘ | กะปิอย่างกลาง (กะปิกุ้ง) | ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด | กก. | ๔๐.๐๐ |
| ๕๙ | น้ำพริกแกงส้ม | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๘๕.๐๐ |
| ๖๐ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๘๕.๐๐ |
| ๖๑ | น้ำพริกแกงคั่ว | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๘๕.๐๐ |
| ๖๒ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๘๕.๐๐ |
| ๖๓ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๑๒๐.๐๐ |
| ๖๔ | น้ำปลา | เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๒๕.๐๐ |
| ๖๕ | น้ำตาลทรายขาว | เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๒๔.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๖๖ | น้ำมันพืช | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร | ลิตร | ๓๖.๐๐ |
| ๖๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม | ขวด | ๓๕.๐๐ |
| ๖๘ | ซีอิ้วดำ | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๒๕.๐๐ |
| ๖๙ | ซีอิ้วขาว | เป็นซีอิ้วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๒๘.๐๐ |
| ๗๐ | ซอสหอยนางรม | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔,๕๐๐ กรัม. | กล. | ๙๐.๐๐ |
| ๗๑ | เกลือป่นหรือเกลือเม็ด | ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป) | กก. | ๑๐.๐๐ |
| ๗๒ | ไตปลา | ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๗๓ | พริกไทยเม็ด | ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๑๒๐.๐๐ |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๗๔ | ผงพะโล้ | เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา | กก. | ๒๐๐.๐๐ |
| ๗๕ | ถั่วลิสง | เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๖๕.๐๐ |
| ๗๖ | ถั่วเขียว | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๖๐.๐๐ |
| ๗๗ | ถั่วดำ | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๕๘.๐๐ |
| ๗๘ | ลอดช่อง | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๒๕.๐๐ |
| ๗๙ | เฉาก๊วย (วุ้นดำ) | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๓๐.๐๐ |
| ๘๐ | รวมมิตร | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๒๕.๐๐ |
| ๘๑ | กล้วยหอม | เป็นผลขนาดกลาง สุกพอดี สีเหลืองนวล | กก. | ๔๐.๐๐ |
| ๘๒ | ส้มเขียวหวาน | ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก | กก. | ๕๐.๐๐ |
| ๘๓ | เงาะ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๓๕.๐๐ |
| ๘๔ | ฝรั่ง | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๒๕.๐๐ |
| ๘๕ | ชมพู่ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๓๕.๐๐ |
| ๘๖ | มังคุด | ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย | กก. | ๒๕.๐๐ |
| ๘๗ | ลองกอง | สดเป็นช่อรสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย | กก. | ๔๐.๐๐ |

**ร่างขอบเขตของงานการจัดซื้ออาหารดิบ**

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ ( อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง )**

**สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒**

**ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒**

**เรือนจำอำเภอทุ่งสง**

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๑ | หมูสามชั้น | เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดง หนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด | กก. | |
| ๒ | ไก่ชำแหละ | เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก ตัดหัว และตีนไก่ เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น | กก. | |
| ๓ | ไข่ไก่ | เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ | ฟอง | |
| ๔ | ไข่เป็ดเค็ม | ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร เป็นไข่เป็ดเบอร์ ๓ | ฟอง | |
| ๕ | ปลาทูสด | สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๒ ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | |
| ๖ | ปลาทูแขก | ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๐ ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | |
| ๗ | ปลาดุกสด | สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๕๐ กรัม | กก. | |
| ๘ | ปลาสวายสด | สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๓๐ ซม. | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๙ | ปลาโอสด | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง | กก. | |
| ๑๐ | ลูกชิ้นหมู | ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๑๑ | ฟักทอง | เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก. | กก. | |
| ๑๒ | ฟักเขียว-แฟง | ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด | กก. | |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก. | กก. | |
| ๑๔ | หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า) | เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก ๓-๔ ลูก/กก. | กก. | |
| ๑๕ | มันเทศ | ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม. | กก. | |
| ๑๖ | ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกแล้ว | เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก ลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน ๗-๙ ซม. | กก. | |
| ๑๗ | มะเขือเปราะ | รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก. | กก. | |
| ๑๘ | มะเขือยาว | ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน | กก. | |
| ๑๙ | มะเขือพวง | ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน | กก. | |
| ๒๐ | ผักกวางตุ้ง | ใบมีสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | |
| ๒๑ | ผักคะน้า | เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๒๒ | ผักบุ้งจีน–ไทย | ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | |
| ๒๓ | ผักกาดขาวปลี | ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว | กก. | |
| ๒๔ | กะหล่ำปลี | ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | |
| ๒๕ | บวบเหลี่ยม | ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | |
| ๒๖ | กะหล่ำดอก | ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน | กก. | |
| ๒๗ | ต้นหอม | สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก | กก. | |
| ๒๘ | ผักชี | ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว | กก. | |
| ๒๙ | ถั่วงอก | ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม. | กก. | |
| ๓๐ | ถั่วฝักยาว | เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบน หรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | |
| ๓๑ | มะเขือเทศ | รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล | กก. | |
| ๓๒ | หอมหัวใหญ่ | เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก | กก. | |
| ๓๓ | ผักกาดดอง เปรี้ยว | ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว | กก. | |
| ๓๔ | หน่อไม้ต้มสุก | เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๓๕ | เห็ดนางฟ้า | ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ | กก. | |
| ๓๖ | เห็ดหูหนู | เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | |
| ๓๗ | เห็ดเข็มทอง | เป็นเห็ดเข็มทองสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ ๑ ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๓๙ | ข่าอ่อน | สด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ | กก. | |
| ๔๐ | ขมิ้นเหลืองสด | ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา | กก. | |
| ๔๑ | ตะไคร้สด | เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๔๒ | ใบมะกรูดสด | เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๔๓ | ใบโหระพาสด | เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว | กก. | |
| ๔๔ | ใบแมงลักสด | เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๔๕ | ใบยี่หร่า | เป็นใบยี่หร่าที่สมบูรณ์ มีใบเขียวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | |
| ๔๖ | หอมแดงแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | |
| ๔๗ | กระเทียมแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | |
| ๔๘ | ส้มแขกแห้ง | ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา | กก. | |
| ๔๙ | พริกไทยป่น | เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | |
| ๕๐ | มะพร้าวขูด | เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด | กก. | |
| ๕๑ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( ใหญ่ ) | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | |
| ๕๒ | เส้นหมี่เหลือง | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | |
| ๕๓ | เส้นก๋วยจั๊บ ( ชนิดแห้ง ) | เป็นแผ่นก๋วยจั๊บชนิดแห้ง ที่ใหม่ ทำจากแป้งข้าวจ้าว ไม่ชื้น ไม่มีรา แห้งสนิท ไม่เหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง | กก. | |
| ๕๔ | ขนมจีน | ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ | กก. | |
| ๕๕ | วุ้นเส้น | ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | |
| ๕๖ | ฟองเต้าหู้ | ฟองเต้าหู้แบบแห้ง สีขาวนวล ไม่มีรา | กก. | |
| ๕๗ | เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด | เป็นเต้าหู้พองที่ใหม่ ทำจากถั่วเหลือง ตัดเป็น รูปสี่เหลี่ยม ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ | แผ่น | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๕๘ | กะปิอย่างกลาง (กะปิกุ้ง) | ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเป็นก้อนพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด | กก. | |
| ๕๙ | น้ำพริกแกงส้ม | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๖๐ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๖๑ | น้ำพริกแกงคั่ว | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๖๒ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๖๓ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๖๔ | น้ำปลา | เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | |
| ๖๕ | น้ำตาลทรายขาว | เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๖๖ | น้ำมันพืช | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร | ลิตร | |
| ๖๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม | ขวด | |
| ๖๘ | ซีอิ๊วดำ | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | |
| ๖๙ | ซีอิ๊วขาว | เป็นซีอิ๊วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | |
| ๗๐ | ซอสหอยนางรม | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔,๕๐๐ กรัม. | กล. | |
| ๗๑ | เกลือป่นหรือเกลือเม็ด | ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป) | กก. | |
| ๗๒ | ไตปลา | ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | |
| ๗๓ | พริกไทยเม็ด | ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | ปริมาณ/หน่วย | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| ๗๔ | ผงพะโล้ | เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา | กก. | |
| ๗๕ | ถั่วลิสง | เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | |
| ๗๖ | ถั่วเขียว | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | |
| ๗๗ | ถั่วดำ | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | |
| ๗๘ | ลอดช่อง | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | |
| ๗๙ | เฉาก๊วย (วุ้นดำ) | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | |
| ๘๐ | รวมมิตร | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | |
| ๘๑ | กล้วยหอม | เป็นผลขนาดกลาง สุกพอดี สีเหลืองนวล | กก. | |
| ๘๒ | ส้มเขียวหวาน | ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก | กก. | |
| ๘๓ | เงาะ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | |
| ๘๔ | ฝรั่ง | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | |
| ๘๕ | ชมพู่ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | |
| ๘๖ | มังคุด | ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย | กก. | |
| ๘๗ | ลองกอง | สดเป็นช่อรสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย | กก. | |

**บัญชีรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)**

**ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒**

**เรือนจำอำเภอทุ่งสง**

เรียน หัวหน้าส่วนราชการ

๑. ข้าพเจ้า.....อยู่เลขที่.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โดย.....

ผู้ลงนามท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิก และเอกสารเพิ่มเติม (ถ้ามี) เลขที่.....โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรองรับว่าข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ทิ้งงานของทางราชการ

๒.ข้าพเจ้าขอเสนอรายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังนี้

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | หมูสามชั้น | เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดง หนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด | กก. | ๔๙,๒๖๐ | | |
| ๒ | ไก่ชำแหละ | เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก ตัดหัว และตีนไก่ เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น | กก. | ๙๘,๗๒๐ | | |
| ๓ | ไข่ไก่ | เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ | ฟอง | ๑๓๓,๐๗๑ | | |
| ๔ | ไข่เป็ดเค็ม | ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร เป็นไข่เป็ดเบอร์ ๓ | ฟอง | ๙๘,๒๕๖ | | |
| ๕ | ปลาทูสด | สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๒ ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | ๔,๘๐๐ | | |
| ๖ | ปลาทูแขก | ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๐ ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง | กก. | ๒,๙๒๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๗ | ปลาดุกสด | สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๕๐ กรัม | กก. | ๑๔,๐๐๐ | | |
| ๘ | ปลาสวายสด | สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๓๐ ซม. | กก. | ๑๔,๐๐๐ | | |
| ๙ | ปลาโอสด | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง | กก. | ๔๒,๔๐๐ | | |
| ๑๐ | ลูกชิ้นหมู | ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๓,๔๐๐ | | |
| ๑๑ | ฟักทอง | เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก. | กก. | ๑๐,๖๐๐ | | |
| ๑๒ | ฟักเขียว-แฟง | ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด | กก. | ๑๒,๐๔๐ | | |
| ๑๓ | มะละกอดิบ | รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก. | กก. | ๑๗,๒๘๐ | | |
| ๑๔ | หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า) | เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก ๓-๔ ลูก/กก. | กก. | ๑๖,๘๐๐ | | |
| ๑๕ | มันเทศ | ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม. | กก. | ๑๔,๔๐๐ | | |
| ๑๖ | ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกแล้ว | เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก ลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน ๗-๙ ซม. | กก. | ๒,๘๘๐ | | |
| ๑๗ | มะเขือเปราะ | รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก. | กก. | ๑๕,๓๖๐ | | |
| ๑๘ | มะเขือยาว | ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน | กก. | ๑๒,๙๖๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑๙ | มะเขือพวง | ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน | กก. | ๒๙๕ | | |
| ๒๐ | ผักกวางตุ้ง | ใบมีสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | ๑๐,๖๔๐ | | |
| ๒๑ | ผักคะน้า | เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | ๒๕,๔๔๐ | | |
| ๒๒ | ผักบุ้งจีน–ไทย | ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | ๑๑,๖๐๐ | | |
| ๒๓ | ผักกาดขาวปลี | ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว | กก. | ๗,๗๖๐ | | |
| ๒๔ | กะหล่ำปลี | ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ | กก. | ๑๖,๓๒๐ | | |
| ๒๕ | บวบเหลี่ยม | ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | กก. | ๑๓,๔๘๐ | | |
| ๒๖ | กะหล่ำดอก | ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน | กก. | ๓,๒๕๐ | | |
| ๒๗ | ต้นหอม | สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก | กก. | ๑,๙๒๐ | | |
| ๒๘ | ผักชี | ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว | กก. | ๑,๗๕๐ | | |
| ๒๙ | ถั่วงอก | ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม. | กก. | ๔,๗๕๐ | | |
| ๓๐ | ถั่วฝักยาว | เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบน หรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | กก. | ๖,๙๐๐ | | |
| ๓๑ | มะเขือเทศ | รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล | กก. | ๔,๓๖๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๓๒ | หอมหัวใหญ่ | เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก | กก. | ๑๐,๐๘๐ | | |
| ๓๓ | ผักกาดดองเปรี้ยว | ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว | กก. | ๗,๒๔๐ | | |
| ๓๔ | หน่อไม้ต้มสุก | เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา | กก. | ๙,๖๔๐ | | |
| ๓๕ | เห็ดนางฟ้า | ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ | กก. | ๔,๘๔๐ | | |
| ๓๖ | เห็ดหูหนู | เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | ๓,๒๕๐ | | |
| ๓๗ | เห็ดเข็มทอง | เป็นเห็ดเข็มทองสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยเละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | ๒,๓๘๐ | | |
| ๓๘ | พริกขี้หนูสด | เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ ๑ ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๗๒๐ | | |
| ๓๙ | ข่าอ่อน | สด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ | กก. | ๔๘๐ | | |
| ๔๐ | ขมิ้นเหลืองสด | ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา | กก. | ๔๘๐ | | |
| ๔๑ | ตะไคร้สด | เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๗๖๘ | | |
| ๔๒ | ใบมะกรูดสด | เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๙๖๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๔๓ | ใบโหระพาสด | เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว | กก. | ๒๙๕ | | |
| ๔๔ | ใบแมงลักสด | เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๒๙๕ | | |
| ๔๕ | ใบยี่หร่า | เป็นใบยี่หร่าที่สมบูรณ์ มีใบเขียวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๑,๖๘๐ | | |
| ๔๖ | หอมแดงแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | ๗๓๐ | | |
| ๔๗ | กระเทียมแห้ง | ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา | กก. | ๗๓๐ | | |
| ๔๘ | ส้มแขกแห้ง | ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา | กก. | ๒,๖๐๔ | | |
| ๔๙ | พริกไทยป่น | เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๗๖๘ | | |
| ๕๐ | มะพร้าวขูด | เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด | กก. | ๑๓,๔๔๐ | | |
| ๕๑ | เส้นก๋วยเตี๋ยว ( ใหญ่ ) | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | ๑๙,๒๐๐ | | |
| ๕๒ | เส้นหมี่เหลือง | เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน | กก. | ๑๙,๒๐๐ | | |
| ๕๓ | เส้นก๋วยจั๊บ ( ชนิดแห้ง ) | เป็นแผ่นก๋วยจั๊บชนิดแห้ง ที่ใหม่ ทำจากแป้งข้าวจ้าว ไม่ขึ้น ไม่มีรา แห้งสนิท ไม่เหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง | กก. | ๙,๖๐๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๕๔ | ขนมจีน | ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ | กก. | ๙,๕๐๐ | | |
| ๕๕ | วุ้นเส้น | ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๔๘๐ | | |
| ๕๖ | ฟองเต้าหู้ | ฟองเต้าหู้แบบแห้ง สีขาวนวล ไม่มีรา | กก. | ๙๖๐ | | |
| ๕๗ | เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด | เป็นเต้าหู้พองที่ใหม่ ทำจากถั่วเหลือง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ | แผ่น | ๒,๑๕๐ | | |
| ๕๘ | กะปิอย่างกลาง (กะปิกุ้ง) | ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด | กก. | ๗,๗๓๐ | | |
| ๕๙ | น้ำพริกแกงส้ม | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๖,๓๒๐ | | |
| ๖๐ | น้ำพริกแกงเผ็ด | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๕,๗๐๕ | | |
| ๖๑ | น้ำพริกแกงคั่ว | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๑๓,๔๔๐ | | |
| ๖๒ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๗๒๐ | | |
| ๖๓ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๑,๙๒๐ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๖๔ | น้ำปลา | เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๓,๖๔๗ | | |
| ๖๕ | น้ำตาลทรายขาว | เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป | กก. | ๒๓,๗๖๐ | | |
| ๖๖ | น้ำมันพืช | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร | ลิตร | ๑,๐๖๔ | | |
| ๖๗ | เต้าเจี้ยวจีน | ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม | ขวด | ๑,๔๔๐ | | |
| ๖๘ | ซีอิ้วดำ | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๕,๗๑๑ | | |
| ๖๙ | ซีอิ้วขาว | เป็นซีอิ้วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี | ขวด | ๗,๕๓๖ | | |

| ที่ | รายการ | คุณลักษณะ | หน่วย | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | รวมเป็นเงิน |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๗๐ | ซอสหอยนางรม | มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔,๕๐๐ กรัม. | กล. | ๓,๕๕๓ | | |
| ๗๑ | เกลือป่นหรือเกลือเม็ด | ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป) | กก. | ๕,๔๗๗ | | |
| ๗๒ | ไตปลา | ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | กก. | ๙๖๐ | | |
| ๗๓ | พริกไทยเม็ด | ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๙๖๐ | | |
| ๗๔ | ผงพะโล้ | เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา | กก. | ๑๐๖ | | |
| ๗๕ | ถั่วลิสง | เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๔๘๐ | | |
| ๗๖ | ถั่วเขียว | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๙๙๐ | | |
| ๗๗ | ถั่วดำ | ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน | กก. | ๑,๐๘๐ | | |
| ๗๘ | ลอดช่อง | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๖,๗๒๐ | | |
| ๗๙ | เฉาก๊วย (วุ้นดำ) | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๗,๒๐๐ | | |
| ๘๐ | รวมมิตร | ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ | กก. | ๖,๗๒๐ | | |
| ๘๑ | กล้วยหอม | เป็นผลขนาดกลาง สุกพอดี สีเหลืองนวล | กก. | ๖,๓๖๐ | | |
| ๘๒ | ส้มเขียวหวาน | ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก | กก. | ๘,๔๐๐ | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๘๓ | เงาะ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๘,๔๐๐ | | |
| ๘๔ | ฝรั่ง | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๗,๒๐๐ | | |
| ๘๕ | ชมพู่ | ผิวสด ไม่เน่าเสีย | กก. | ๘,๔๐๐ | | |
| ๘๖ | มังคุด | ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย | กก. | ๙,๗๒๐ | | |
| ๘๗ | ลองกอง | สดเป็นช่อรสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย | กก. | ๖,๖๐๐ | | |
| | | | **รวมเป็นเงินทั้งสิ้น** | | | |