-ร่าง-



ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเรือนจำอำเภอปากพนัง มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑	จำนวน	๑	โครงการ

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาหรือห้ามทำสัญญาตามที่ คณะกรรมการนโยบายกำหนด

ผู้เสนอราคาที่เสนอราคาในรูปแบบของ กิจการร่วมค้า ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ กิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน

ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม กิจการร่วมค้า

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ นิติบุคคลแต่ละนิติบุคคลที่เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ ในกรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับหน่วยงานของรัฐ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมาพร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

ทั้งนี้ กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๑๓.ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๔. ผู้เสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย (Electronic Government Procurement: e - GP) อิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง

๑๕. ผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

กำหนดยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nakhonsithammarat.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๕๕๑-๗๒๘๘ ต่อ ๑๑ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดสอบถามมายัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เรือนจำอำเภอปากพนัง ผ่านทางอีเมล์ aoppakp@correct.go.th ภายในวันที่ ..... โดยจังหวัดนครศรีธรรมราช เรือนจำอำเภอปากพนัง จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.nakhonsithammarat.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ .....

ประกาศ ณ วันที่ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

(นายสกล จันทรักษ์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

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

-ร่าง-



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ .....

จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๐

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเรือนจำอำเภอปากพนัง ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑	จำนวน	๑	โครงการ

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ ปริมาณอาหารดิบ ตั้งแต่วันที่ ๑ ต.ค. ๒๕๖๐ ถึง ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๑

(๑) ปริมาณอาหารดิบ ตั้งแต่วันที่ ๑ ต.ค.๒๕๖๐ถึง ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๑.pdf

(๒) รายการอาหารประจำวัน.pdf

(๓) ราคากลางอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรือนจำอำเภอปากพนัง (๑).pdf

(๔) ราคากลางอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรือนจำอำเภอปากพนัง (๒).pdf

(๕) รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ ประจำปีงบประมาณ๒๕๖๑ เรือนจำอำเภอปากพนัง.pdf

(๖) บัญชีรายการอาหารดิบ .pdf

๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลางซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕

๒.๙ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ไม่เป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด

๒.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๓ ผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคารเว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๒.๑๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับ

รายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๒.๑๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๒.๑๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคลให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม เป็นต้น

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) บัญชีรายการอาหารดิบ ตามข้อ ๑.๗ (๖)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตอนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

(๑) ผู้เสนอราคาต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอรคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่หน่วยงานของรัฐผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ให้ผู้เสนอราคานำข้อมูล PDF File ที่ได้จัดเตรียมไว้ตาม ๔.๑ มาดำเนินการบันทึกและส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่หน่วยงานของรัฐผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ภายในวัน และเวลาที่ประกาศกำหนด โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง ในการบันทึกและส่งข้อมูล (Upload) ของตนก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา

๔.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวมและหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ เรือนจำ อ.ปากพนัง กรมราชทัณฑ์ นครศรีธรรมราช

ราคาที่เสนอ จะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนาม ในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๔.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนการเสนอราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคา ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้เสนอราคาต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอรคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่หน่วยงานของรัฐผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติ

ของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่า เป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หากปรากฏว่าผู้เสนอราคารายใดเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้เสนอราคา

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอว่า มีผู้เสนอราคารายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคารายนั้นออกจากการเป็นผู้เสนอราคา และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคาดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะวินิจฉัยได้ว่าผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของทางราชการและมิได้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าว

หากภายหลังจากการพิจารณาผลการเสนอราคาของคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หน่วยงานของรัฐตรวจสอบพบว่าผู้เสนอราคาที่ชนะการเสนอราคาหรือผู้เสนอราคารายใดรายหนึ่งกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ 1.6 (2) หน่วยงานของรัฐสามารถตัดสิทธิการเป็นผู้ชนะการเสนอราคาโดยไม่เรียกผู้เสนอราคาเข้ามาทำสัญญา และสามารถลงโทษผู้เสนอราคาที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมเป็นผู้ทิ้งงานได้

๔.๗ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้เสนอราคาจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้เสนอราคาจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๘๔๔,๗๕๖.๐๐ บาท (แปดแสนสี่หมื่นสี่พันเจ็ดร้อยห้าสิบหกบาทถ้วน)

๕.๑ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

๕.๒ เช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

กรณีที่ผู้เสนอราคานำเช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทย มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคา จะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ส่วนราชการตรวจสอบความถูกต้อง ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

ตามแบบตัวอย่างหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศ (หลักประกันการ

เสนอราคา) กำหนดให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา เป็นผู้วางหลักประกันการเสนอราคา ดังนั้น กรณีที่ผู้เสนอราคาที่เสนอราคาในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคา ในนามกิจการร่วมค้า เท่านั้น

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคา ในนามนิติบุคคลรายใดรายหนึ่งตามที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้าเสนอราคากับทางราชการ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อหน่วยงานของรัฐซึ่งมีหน้าที่รับจดทะเบียน (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์)

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้เสนอราคาหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้เสนอราคารายที่คัดเลือกไว้ ๓ ลำดับแรก จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้เสนอราคาได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา และจะพิจารณาจาก ราคารวมต่ำสุด และราคาที่เสนอแต่ละรายการไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนด

๖.๒ หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาด หรือผิดหลงเพียงเล็กน้อย หรือผิดแผกไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อจังหวัดเท่านั้น

๖.๓ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอราคาโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคารายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล (บุคคลธรรมดา) หรือลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์อย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

๖.๔ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๖.๕ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมด ก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้อง ค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง จังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้เสนอราคาเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคากระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้เสนอราคารายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือหน่วยงานของรัฐจะให้ผู้เสนอราคานั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้เสนอราคาสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ หน่วยงานของรัฐมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้เสนอราคารายนั้น ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากหน่วยงานของรัฐ

๖.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการพิจารณาข้อเสนอว่า ผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้เสนอราคาที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ จังหวัดมีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกรายดังกล่าวออก และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทิ้งงาน

ในกรณีนี้หากปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่าการยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาที่ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาดังกล่าวได้

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือจังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) (๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด หนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบรรษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุน

หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาซื้อขาย ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อรับมอบ โดยผู้ขายต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑

- การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ แล้วเท่านั้น

- กรณีไม่สามารถลงนามในสัญญาได้ทันภายในวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ จังหวัดขอสงวนสิทธิจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามจำนวนวันที่เหลืออยู่ ณ วันทำสัญญา เท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ขาย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๐.๓ ผู้เสนอราคาซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอหรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกัน

การยื่นข้อเสนอทันทีและอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณา ให้เป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบของทางราชการ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ หน่วยงานของรัฐอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากหน่วยงานของรัฐไม่ได้

(๑) หน่วยงานของรัฐไม่ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณที่จะใช้ในการจัดซื้อจัดจ้าง หรือเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อจัดจ้างนั้นต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมหรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นหรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อจัดจ้างต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่หน่วยงานของรัฐหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑.๒ การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

หน่วยงานของรัฐสามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการทั้งนี้ หากผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว

จังหวัดนครศรีธรรมราช

กันยายน ๒๕๖๐

ตาราง ปปช.๐๗

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคากลางอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรประมาณ ๑๖,๘๙๕,๑๒๐.๐๐ บาท (สิบหกล้านแปดแสนเก้าหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๐

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง

๔.๑ กรมการค้าภายใน/สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช

๔.๒ ตลาดค้าส่งในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๓ ตลาด ได้แก่

- ตลาดปากพนัง
- ตลาดหัวอิฐ
- ตลาดเทศบาลนครศรีธรรมราช

๔.๓ ราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายใน ๒ ปีงบประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๖๐

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

๕.๑ นายสุรพงศ์	จักรมานนท์	นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๕.๒ นายสุวิทย์	รอดนาโพธิ์	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๓ นายถิรวัฒน์	จิรวงศ์สวัสดิ์	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายสุรพงศ์ จักรมานนท์)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสุวิทย์ รอดนาโพธิ์)
เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายถิรวัฒน์ จิรวงศ์สวัสดิ์)
เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

ราคากลางและปริมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)
สั่งซื้อตลอดทั้งปี ตั้งแต่วันที่ 1 ต.ค. 60-30 ก.ย. 61
เรือนจำอำเภอปากพนัง

ที่	รายการอาหาร	ก.ก./100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณ 1,052 คน	ปริมาณ ต่อ 365 วัน	จำนวนเงิน บาท
1	หมูสามชั้น	5.50 ก.ก.	0.055 ก.ก.	129.34 บาท	57.86 ก.ก.	31,421.00 ก.ก.	4,063,992.14
2	เนื้อโคสด	5.00 ก.ก.	0.050 ก.ก.	237.50 บาท	52.60 ก.ก.	4,550.00 ก.ก.	1,080,625.00
3	ไก่ชำแหละ	7.00 ก.ก.	0.070 ก.ก.	79.32 บาท	73.64 ก.ก.	29,049.00 ก.ก.	2,304,166.68
4	ไข่ไก่	100.00 ฟอง	1.000 ฟอง	3.00 บาท	1052.00 ฟอง	81,415.00 ก.ก.	244,245.00
5	ลูกชิ้นเนื้อวัว	5.00 ก.ก.	0.050 ก.ก.	130.00 บาท	52.60 ก.ก.	3,795.00 ก.ก.	493,350.00
6	ไข่เป็ดเค็ม	100.00 ฟอง	1.000 ฟอง	5.97 บาท	1052.00 ฟอง	38,983.00 ก.ก.	232,728.51
7	ฟักทอง	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	29.25 บาท	210.40 ก.ก.	6,609.00 ก.ก.	193,313.25
8	ฟักเขียว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	22.54 บาท	210.40 ก.ก.	8,308.00 ก.ก.	187,262.32
9	แตงร้าน	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	24.35 บาท	210.40 ก.ก.	6,600.00 ก.ก.	160,710.00
10	มะละกอดิบ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	15.00 บาท	210.40 ก.ก.	6,499.00 ก.ก.	97,485.00
11	มันเทศ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	22.81 บาท	210.40 ก.ก.	5,410.00 ก.ก.	123,402.10
12	ผักคะน้า	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	29.96 บาท	210.40 ก.ก.	7,250.00 ก.ก.	217,210.00
13	ผักกวางตุ้ง	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	26.10 บาท	210.40 ก.ก.	7,250.00 ก.ก.	189,225.00
14	ผักกาดขาวปลี	2.00 ก.ก.	0.020 ก.ก.	34.75 บาท	21.04 ก.ก.	3,398.00 ก.ก.	118,080.50
15	กะหล่ำปลี	2.00 ก.ก.	0.020 ก.ก.	24.66 บาท	21.04 ก.ก.	6,200.00 ก.ก.	152,892.00
16	ต้นหอม	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	83.75 บาท	3.16 ก.ก.	350.00 ก.ก.	29,312.50
17	ผักชี	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	106.75 บาท	3.16 ก.ก.	110.00 ก.ก.	11,742.50
18	ผักบุ้งจีน	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	27.11 บาท	210.40 ก.ก.	7,650.00 ก.ก.	207,391.50
19	บวบเหลี่ยม	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	25.00 บาท	210.40 ก.ก.	2,600.00 ก.ก.	65,000.00
20	มะเขือเปราะ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	22.45 บาท	210.40 ก.ก.	5,300.00 ก.ก.	118,985.00
21	มะเขือยาว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	25.00 บาท	210.40 ก.ก.	2,300.00 ก.ก.	57,500.00
22	ถั่วฝักยาว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	35.00 บาท	210.40 ก.ก.	5,600.00 ก.ก.	196,000.00
23	สับปะรด (สำหรับแกง)	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	23.00 บาท	210.40 ก.ก.	7,400.00 ก.ก.	170,200.00
24	กล้วยน้ำว้าดิบ(สำหรับแกง)	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	15.00 บาท	210.40 ก.ก.	680.00 ก.ก.	10,200.00
25	มะเขือเทศ	0.70 ก.ก.	0.007 ก.ก.	25.00 บาท	7.36 ก.ก.	500.00 ก.ก.	12,500.00
	ยอดยกไป						**10,737,519.00**

ที่	รายการอาหาร	ก.ก./100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณ 1,052 คน	ปริมาณ ต่อ 365 วัน	จำนวนเงิน บาท
	ยอดยกมา						**10,737,519.00**
26	หอมหัวใหญ่	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	30.00 บาท	210.40 ก.ก.	2,300.00 ก.ก.	69,000.00
27	ขิงฝอย	0.70 ก.ก.	0.007 ก.ก.	50.00 บาท	7.36 ก.ก.	150.00 ก.ก.	7,500.00
28	ขมิ้นเหลืองสด	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	46.69 บาท	3.16 ก.ก.	130.00 ก.ก.	6,069.70
29	ลอดช่อง	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	20.92 บาท	210.40 ก.ก.	1,320.00 ก.ก.	27,614.40
30	รวมมิตร	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	21.66 บาท	210.40 ก.ก.	1,320.00 ก.ก.	28,591.20
31	ตะไคร้สด	0.50 ก.ก	0.005 ก.ก	27.96 บาท	5.26 ก.ก.	550.00 ก.ก.	15,378.00
32	ใบมะกรูดสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	55.89 บาท	3.16 ก.ก.	330.00 ก.ก.	18,443.70
33	ใบโหระพาสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	50.00 บาท	3.16 ก.ก.	180.00 ก.ก.	9,000.00
34	ใบกระเพราสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	58.56 บาท	3.16 ก.ก.	180.00 ก.ก.	10,540.80
35	พริกชี้ฟ้าสด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	65.00 บาท	12.62 ก.ก.	990.00 ก.ก.	64,350.00
36	พริกขี้หนูสด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	88.50 บาท	12.62 ก.ก.	990.00 ก.ก.	87,615.00
37	เกี่ยมฉ่าย	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	50.00 บาท	105.20 ก.ก.	450.00 ก.ก.	22,500.00
38	เต้าเจี้ยวจีน	5.00 ขวด	0.050 ขวด	25.00 บาท	52.60 ขวด	1,300.00 ขวด	32,500.00
39	หัวผักกาดเค็ม	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	40.00 บาท	105.20 ก.ก.	550.00 ก.ก.	22,000.00
40	น้ำปลา	1.20 ขวด	0.012 ขวด	24.47 บาท	12.62 ขวด	1,250.00 ขวด	30,587.50
41	น้ำส้มสายชู	1.60 ขวด	0.016 ขวด	10.00 บาท	16.83 ขวด	1,650.00 ขวด	16,500.00
42	น้ำตาลทรายแดง	2.00 ก.ก	0.020 ก.ก	24.00 บาท	21.04 ก.ก.	8,500.00 ก.ก.	204,000.00
43	พริกไทยป่น	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	140.00 บาท	3.16 ก.ก.	350.00 ก.ก.	49,000.00
44	เกลือเม็ด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	10.00 บาท	12.62 ก.ก.	1,550.00 ก.ก.	15,500.00
45	น้ำมันพืช	2.00 ลิตร	0.020 ลิตร	40.00 บาท	21.04 ลิตร	3,500.00 ลิตร	140,000.00
46	ซีอิ้วดำ	0.80 ขวด	0.008 ขวด	20.00 บาท	8.42 ขวด	1,200.00 ขวด	24,000.00
47	ผงชูรส	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	90.00 บาท	3.16 ก.ก.	950.00 ก.ก.	85,500.00
48	มะพร้าวห้าว	6.00 ผล	0.060 ผล	17.00 บาท	63.12 ผล	9,900.00 ลูก	168,300.00
49	ผักกาดดองเปรี้ยว	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	30.00 บาท	210.40 ก.ก.	1,250.00 ก.ก.	37,500.00
50	ผงพะโล้	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	160.00 บาท	3.16 ก.ก.	70.00 ก.ก.	11,200.00
	ยอดยกไป						**11,940,709.30**

ที่	รายการอาหาร	ก.ก./100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณ 1,052 คน	ปริมาณ ต่อ 365 วัน	จำนวนเงิน บาท
	ยอดยกมา						**11,940,709.30**
51	ไตปลา	2.00 ก.ก	0.020 ก.ก	50.00 บาท	21.04 ก.ก.	900.00 ก.ก.	45,000.00
52	กะปิอย่างกลาง	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	50.00 บาท	16.832 ก.ก.	5,500.00 ก.ก.	275,000.00
53	ข้าวเหนียวขาว	6.00 ก.ก	0.060 ก.ก	28.00 บาท	63.12 ก.ก.	700.00 ก.ก.	19,600.00
54	ถั่วลิสง	0.70 ก.ก	0.007 ก.ก	75.00 บาท	7.364 ก.ก.	95.00 ก.ก.	7,125.00
55	ถั่วเขียว	6.00 ก.ก	0.060 ก.ก	60.00 บาท	63.12 ก.ก.	400.00 ก.ก.	24,000.00
56	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	20.00 บาท	210.4 ก.ก.	2,640.00 ก.ก.	52,800.00
57	วุ้นเส้น	6.00 ก.ก	0.060 ก.ก	124.00 บาท	63.12 ก.ก.	3,080.00 ก.ก.	381,920.00
58	ขนมจีน	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	20.00 บาท	210.4 ก.ก.	2,420.00 ก.ก.	48,400.00
59	กระเทียมแห้ง	0.70 ก.ก	0.007 ก.ก	100.07 บาท	7.364 ก.ก.	1,670.00 ก.ก.	167,116.90
60	หอมแดงแห้ง	0.70 ก.ก	0.007 ก.ก	54.19 บาท	7.364 ก.ก.	1,020.00 ก.ก.	55,273.80
61	น้ำพริกแกงส้ม	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	94.52 บาท	16.832 ก.ก.	2,250.00 ก.ก.	212,670.00
62	น้ำพริกแกงเผ็ด	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	94.69 บาท	16.832 ก.ก.	2,550.00 ก.ก.	241,459.50
63	น้ำพริกแกงคั่ว	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	92.63 บาท	16.832 ก.ก.	850.00 ก.ก.	78,735.50
64	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	90.00 บาท	16.832 ก.ก.	849.00 ก.ก.	76,410.00
65	น้ำพริกแกงกะหรี่	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	100.00 บาท	16.832 ก.ก.	572.00 ก.ก.	57,200.00
66	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	120.00 บาท	16.832 ก.ก.	350.00 ก.ก.	42,000.00
67	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	1.60 ก.ก	0.016 ก.ก	100.00 บาท	16.832 ก.ก.	650.00 ก.ก.	65,000.00
68	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	65.00 บาท	105.2 ก.ก.	14,000.00 ก.ก.	910,000.00
69	ปลาหมึกสด	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	130.00 บาท	105.2 ก.ก.	9,700.00 ก.ก.	1,261,000.00
70	ปลาทูสด	7.00 ก.ก	0.070 ก.ก	85.00 บาท	73.64 ก.ก.	3,420.00 ก.ก.	290,700.00
71	ลูกชิ้นปลาสด	5.00 ก.ก	0.050 ก.ก	65.00 บาท	52.6 ก.ก.	2,250.00 ก.ก.	146,250.00
72	ปลานิลสด	3.00 ก.ก	0.030 ก.ก	55.00 บาท	31.56 ก.ก.	2,250.00 ก.ก.	123,750.00
73	กุ้งสด	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	200.00 บาท	105.2 ก.ก.	450.00 ก.ก.	90,000.00
74	ปลาดุกสด	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	55.00 บาท	105.2 ก.ก.	1,800.00 ก.ก.	99,000.00
75	แตงโม	300.00 ก.ก	3.000 ก.ก	20.00 บาท	3156 ก.ก.	9,200.0 ก.ก.	184,000.00
					ราคารวมต่อ 1,052 คน ต่อ 365 วัน		**16,895,120.00**
					อัตราถือจ่ายต่อคนต่อวัน		44.00

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรพงศ์ จักรมานนท์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายสุวิทย์ รอดนาโพธิ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายถิรวัฒน์ จิรวงศ์สวัสดิ์)

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

เรือนจำอำเภอปากพนัง

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูดหรือสารจำพวก		
(หมวด ก (หมู เนื้อ ไก่ เป็ด ไข่)		ฟอร์มาลีน ไม่ใส่สี ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนา	1 กก.	129.34
		อย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด		
2	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคสด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 กก.	237.50
		ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน		
3	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องใน	1 กก.	79.32
		ทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก		
		หรือกลิ่นเหม็น		
4	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ	1 ฟอง	3.00
		หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ		
(หมวด ข.(ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม-		รายการที่ 1-6 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลีน		
	และหอย)			
5	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 กก.	130.00
		ปราศจากสารพิษตกค้างตัวยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซ.ม.		
6	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม.	1 กก.	65.00
		สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง		
7	ปลาดุกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	55.00
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม		
8	ปลานิลสด	สดสะอาดเหงือกแดงไม่เน่าปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	55.00
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 20 ซม.		
9	ปลาทูสด	สดสะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์	1 กก.	85.00
		ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 12 ซม.เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น		
		ปราศจากสารพิษตกค้าง		
10	กุ้งสด	ความยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. หนาไม่น้อยกว่า ½ ซม.	1 กก.	200.00
		สดเปลือกใส ตัวใส สีไม่แดง หัวกุ้งติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ปนน้ำ		
	หมวด ค. (เนื้อสัตว์แปรรูป)	รายการที่ 1-3 เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้งไม่มีหนอน ไม่เหม็น		
		และไม่ราดยาฆ่าแมลง		
11	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	1 กก.	65.00
		ห้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค		
12	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	1 กก.	130.00
		ห้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค		
13	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว	1 ฟอง	5.97
		ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
	2. ประเภทผัก ผลไม้	ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติ ของผักชนิดนั้นๆ		
	หมวด ค.(ผักสด ผักเบ็ดเตล็ด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย แก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย		
	และผักประจำภาค)			
14	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ มีเนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 กก.	29.25
15	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 กก.	22.54
16	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด	1 กก.	24.35
		รูปร่างเรียวตรง มีความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว		
		น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัม ต่อผล		
17	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 กก.	15.00
18	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 กก.	22.81
19	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง	1 กก.	29.96
		ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว		
20	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	26.10
21	ผักกาดขาวปลี	มีลักษณะสมบูรณ์ สดสะอาดตัดรากออก ขนาด500กรัม/หัว	1 กก.	34.75
22	กะหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	24.66
23	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	1 กก.	83.75
		ตัดส่วนที่เป็นโคน ราก และปลายออก		
24	ผักชี	ใบสีเขียวเข้มตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.	106.75
		ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว		
25	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรง รากมีสีขาวนวล	1 กก.	27.11
		สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว		
26	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก	1 กก.	25.00
		ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว		
27	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว	1 กก.	22.45
		ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก		
28	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.	25.00
29	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่สีบแบนหรือพอง	1 กก.	35.00
		มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว		
30	สับปะรด (สำหรับแกง)	มีเปลือกสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกนไม่มีกลิ่นฉุน	1 กก.	23.00
		มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว		
31	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำมีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.	25.00
32	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ	1 กก.	30.00
		สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก		
33	ขิงฝอย	ลักษณะของเส้นขิงต้องไม่เปื่อย มีสีขาวอมเหลือง ผิวสดไม่เหี่ยว	1 กก.	50.00
		ไม่ใช้สารฟอกขาว ไม่ช้ำ		
34	กล้วยน้ำว้าดิบ	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ลูก	1 กก.	15.00
	รายการผักเฉพาะภาคใต้	รายการที่ 1		
35	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	1 กก.	46.69
	หมวด ง. ผลไม้ - ขนม	รายการที่ 1-3		
36	แตงโม	ขนาดไม่ต่ำกว่า 3กก./1 ผล ผลยาวรี เปลือกบาง เนื้อแน่น	1 กก.	20.00
		สีแดง รสหวาน ไม่ช้ำ ไส้ไม่ล้ม		
37	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หาดเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 กก.	20.92
38	รวมมิตร	ต้องใหม่ หาดเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 กก.	21.66

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
	<u>หมวด จ. เครื่องแกงสด</u>	**รายการที่ 1-6 ต้องสดใหม่เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ**		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย		
39	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย	1 กก.	27.96
		ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10นิ้ว		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
40	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์มีสีเขียวเข้มติดกับก้านสดไม่เน่าเสีย	1 กก.	55.89
		ความยาวของกิ่งประมาณ 6/8 นิ้วไม่ราดน้ำยา		
		ที่เป็นอัตตรายต่อการบริโภค		
41	ใบโหรพาสด	เป็นใบโหรพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสดไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรง	1 กก.	50.00
		สีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
42	ใบกะเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	58.56
43	พริกขี้ฟ้าสด	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือสีแดง สดไม่เน่าเสีย	1 กก.	65.00
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
44	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูสดที่มีสีเขียวหรือสีแดงสด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	1 กก.	88.50
		มีความยาวประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย		
		ต่อการบริโภค		
	<u>3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง</u>	**รายการที่ 1 ไม่เก่าเก็บไม่เกินอายุการบริโภค**		
	<u>หมวด ฉ. (เครื่องดอง เครื่องปรุง)</u>			
45	เกี๋ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดองไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	50.00
		ต่อการบริโภค บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต		
		รายการที่ 2-3 มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)		
46	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ	1 ขวด	25.00
		บรรจุในบรรภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ		
47	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	40.00
		ต่อการบริโภค		
		รายการที่ 4-7 มีอย. และไม่เกินอายุการบริโภคมีมาตรฐาน		
		ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)		
48	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ตามประกาศของ	1 ขวด	24.47
		กระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร		
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่		
		ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
49	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี	1 ขวด	10.00
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
50	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	24.00
		สีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		มีจำหน่ายทั่วไป		
51	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน	1 กก.	140.00
		ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบัณจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมุดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
		รายการที่ 8-11 ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่เกินอายุการบริโภค		
52	เกลือเป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด	1 กก.	10.00
		ไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ		
		โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป		
53	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	1 กก.	40.00
		การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนที่ประกอบ		
		ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
54	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	1 ขวด	20.00
		ผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ		
		วันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการ		
		ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
55	ผงชูรส	เป็นผนึก สีขาวขุ่น เป็นรูปกระดูกหรือลิ่ม มีรสหวานอ่อน ๆ	1 กก.	90.00
		ปนเค็มเล็กน้อย สามารถละลายน้ำได้ดี มีเครื่องหมาย อย.		
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
		รายการที่ 12-14 ของแห้งและเครื่องปรุงพื้นบ้าน		
56	มะพร้าวห้าว	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ววัดโดยรอบ	1 ลูก	17.00
		ไม่ต่ำกว่า 35 ซม.		
57	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นราไม่มีฝ้าขาว	1 กก.	30.00
58	ผงพะโล้	ต้องเป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน สีต้องมีสีที่ดีตาม	1 กก.	160.00
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ กลิ่นต้องดีตาม		
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์		
		เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน การบรรจุผงพะโล้ในภาชนะบรรจุที่สะอาด		
		ปิดสนิทและสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้		
	<u>รายการเฉพาะภาคใต้</u>	**รายการที่ 1**		
59	ไตปลา	ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสี	1 กก.	50.00
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
	<u>หมวด ช.(ของแห้ง - น้ำพริกแกง</u>	**รายการที่ 1 - 9 เป็นของใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา**		
	<u>สำเร็จรูป)</u>			
60	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควรไม่เป็นสีดำ	1 กก.	50.00
		ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น		
		อันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด		
61	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด 5% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	28.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
62	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า	1 กก.	75.00
		ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน		
63	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	60.00
64	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	20.00
65	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	1 กก.	124.00
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
66	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1 กก.	20.00
67	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	54.19
68	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	100.07
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป	รายการที่ 1-7		
69	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	94.52
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
70	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	94.69
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
71	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	92.63
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
72	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	90.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
73	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	100.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
74	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	120.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
75	น้ำพริกแกงฮ่องเฉ	พริกขี้หนูแห้ง สีแดงสด ใหม่ ไม่ขึ้นราเด็ดก้าน ไม่เน่า	1 กก.	100.00
		พริกขี้หนูต้องสด ใหม่ เครื่องประกอบทุกชนิด ต้องล้างสะอาด		
		ก่อนบดไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารเจือปนอื่นๆ ทุกชนิด		
		ไม่เจือสี สะอาด รสชาติดี มีสถานที่ผลิตบรรจุในถุงพลาสติก		
		ต้องสดใหม่ มีฉลากบอกชื่อเครื่องแกงหมดอายุชัดเจน มีวันเดือนปี		
		ที่ผลิต และส่วนประกอบเครื่องแกงทุกชนิดต้องมีคุณภาพตามระบุไว้		

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรพงศ์ จักรมาหนท์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายสุวิทย์ รอดนาโพธิ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายถิรวัฒน์ จิรวงศ์สวัสดิ์)

ร่างขอบเขตของงานการจัดซื้ออาหารดิบ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

เรือนจำอำเภอปากพนัง

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูดหรือสารจำพวก		
(หมวด ก (หมู เนื้อ ไก่ เป็ด ไข่)		ฟอร์มาลีน ไม่ใส่สี ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนา	1 กก.	
		อย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด		
2	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคสด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 กก.	
		ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน		
3	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องใน	1 กก.	
		ทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก		
		หรือกลิ่นเหม็น		
4	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ	1 ฟอง	
		หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ		
(หมวด ข.(ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม-		รายการที่ 1-6 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลีน		
	และหอย)			
5	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 กก.	
		ปราศจากสารพิษตกค้างตัวยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซ.ม.		
6	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม.	1 กก.	
		สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง		
7	ปลาดุกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม		
8	ปลานิลสด	สดสะอาดเหงือกแดงไม่เน่าปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 20 ซม.		
9	ปลาทูสด	สดสะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์	1 กก.	
		ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 12 ซม.เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น		
		ปราศจากสารพิษตกค้าง		
10	กุ้งสด	ความยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. หนาไม่น้อยกว่า ½ ซม.	1 กก.	
		สดเปลือกใส ตัวใส สีไม่แดง หัวกุ้งติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ปนน้ำ		
	หมวด ค. (เนื้อสัตว์แปรรูป)	รายการที่ 1-3 เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้งไม่มีหนอน ไม่เหม็น		
		และไม่ราดยาฆ่าแมลง		
11	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	1 กก.	
		ท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค		
12	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	1 กก.	
		ท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค		
13	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว	1 ฟอง	
		ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
	2. ประเภทผัก ผลไม้	ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติ ของผักชนิดนั้นๆ		
	หมวด ค.(ผักสด ผักเบ็ดเตล็ด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย แก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย		
	และผักประจำภาค)			
14	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ มีเนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 กก.	
15	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 กก.	
16	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด	1 กก.	
		รูปร่างเรียวตรง มีความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว		
		น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัม ต่อผล		
17	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 กก.	
18	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 กก.	
19	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง	1 กก.	
		ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว		
20	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	
21	ผักกาดขาวปลี	มีลักษณะสมบูรณ์ สดสะอาดตัดรากออก ขนาด500กรัม/หัว	1 กก.	
22	กะหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	
23	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	1 กก.	
		ตัดส่วนที่เป็นโคน ราก และปลายออก		
24	ผักชี	ใบสีเขียวเข้มตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.	
		ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว		
25	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรง รากมีสีขาวนวล	1 กก.	
		สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว		
26	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก	1 กก.	
		ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว		
27	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว	1 กก.	
		ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก		
28	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.	
29	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง	1 กก.	
		มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว		
30	สับปะรด (สำหรับแกง)	มีเปลือกสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกนไม่มีกลิ่นฉุน	1 กก.	
		มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว		
31	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำมีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.	
32	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ	1 กก.	
		สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก		
33	ขิงฝอย	ลักษณะของเส้นขิงต้องไม่เปื่อย มีสีขาวอมเหลือง ผิวสดไม่เหี่ยว	1 กก.	
		ไม่ใช้สารฟอกขาว ไม่ช้ำ		
34	กล้วยน้ำว้าดิบ	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ลูก	1 กก.	
	รายการผักเฉพาะภาคใต้	รายการที่ 1		
35	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	1 กก.	
	หมวด ง. ผลไม้ - ขนม	รายการที่ 1-3		
36	แตงโม	ขนาดไม่ต่ำกว่า 3กก./1 ผล ผลยาวรี เปลือกบาง เนื้อแน่น	1 กก.	
		สีแดง รสหวาน ไม่ช้ำ ไส้ไม่ล้ม		
37	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 กก.	
38	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
	<u>หมวด จ. เครื่องแกงสด</u>	**รายการที่ 1-6 ต้องสดใหม่เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ**		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย		
39	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย	1 กก.	
		ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10นิ้ว		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
40	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์มีสีเขียวเข้มติดกับก้านสดไม่เน่าเสีย	1 กก.	
		ความยาวของกิ่งประมาณ 6/8 นิ้วไม่ราดน้ำยา		
		ที่เป็นอัตตรายต่อการบริโภค		
41	ใบโหรพาสด	เป็นใบโหรพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสดไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรง	1 กก.	
		สีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
42	ใบกะเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
43	พริกขี้ฟ้าสด	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือสีแดง สดไม่เน่าเสีย	1 กก.	
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
44	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูสดที่มีสีเขียวหรือสีแดงสด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	1 กก.	
		มีความยาวประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย		
		ต่อการบริโภค		
	<u>3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง</u>	**รายการที่ 1 ไม่เก่าเก็บไม่เกินอายุการบริโภค**		
	<u>หมวด ฉ. (เครื่องดอง เครื่องปรุง)</u>			
45	เกี๊ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดองไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	
		ต่อการบริโภค บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต		
		รายการที่ 2-3 มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)		
46	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ	1 ขวด	
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ		
47	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	
		ต่อการบริโภค		
		รายการที่ 4-7 มีอย. และไม่เกินอายุการบริโภคมีมาตรฐาน		
		ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)		
48	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ตามประกาศของ	1 ขวด	
		กระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร		
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่		
		ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
49	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี	1 ขวด	
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
50	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
		สีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		มีจำหน่ายทั่วไป		
51	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน	1 กก.	
		ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบัณจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมุดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
		รายการที่ 8-11 ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่เกินอายุการบริโภค		
52	เกลือเป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด	1 กก.	
		ไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ		
		โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป		
53	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	1 กก.	
		การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนที่ประกอบ		
		ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
54	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	1 ขวด	
		ผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ		
		วันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการ		
		ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
55	ผงชูรส	เป็นผนึก สีขาวขุ่น เป็นรูปกระดูกหรือลิ่ม มีรสหวานอ่อน ๆ	1 กก.	
		ปนเค็มเล็กน้อย สามารถละลายน้ำได้ดี มีเครื่องหมาย อย.		
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
		รายการที่ 12-14 ของแห้งและเครื่องปรุงพื้นบ้าน		
56	มะพร้าวห้าว	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ววัดโดยรอบ	1 ลูก	
		ไม่ต่ำกว่า 35 ซม.		
57	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นราไม่มีฝ้าขาว	1 กก.	
58	ผงพะโล้	ต้องเป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน สีต้องมีสีที่ดีตาม	1 กก.	
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ กลิ่นต้องดีตาม		
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์		
		เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน การบรรจุผงพะโล้ในภาชนะบรรจุที่สะอาด		
		ปิดสนิทและสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้		
	<u>รายการเฉพาะภาคใต้</u>	**รายการที่ 1**		
59	ไตปลา	ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสี	1 กก.	
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
	<u>หมวด ช.(ของแห้ง - น้ำพริกแกง</u>	**รายการที่ 1 - 9 เป็นของใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา**		
	<u>สำเร็จรูป)</u>			
60	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเป็นก้อนพอสมควรไม่เป็นสีดำ	1 กก.	
		ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น		
		อันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด		
61	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด 5% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	หมายเหตุ
62	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า	1 กก.	
		ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน		
63	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
64	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	
65	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	1 กก.	
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
66	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1 กก.	
67	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	
68	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	
	<u>น้ำพริกแกงสำเร็จรูป</u>	รายการที่ 1-7		
69	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
70	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
71	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
72	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
73	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
74	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	1 กก.	
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
75	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	พริกขี้หนูแห้ง สีแดงสด ใหม่ ไม่ขึ้นราเด็ดก้าน ไม่เน่า	1 กก.	
		พริกขี้หนูต้องสด ใหม่ เครื่องประกอบทุกชนิด ต้องล้างสะอาด		
		ก่อนบดไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารเจือปนอื่นๆ ทุกชนิด		
		ไม่เจือสี สะอาด รสชาติดี มีสถานที่ผลิตบรรจุในถุงพลาสติก		
		ต้องสดใหม่ มีฉลากบอกชื่อเครื่องแกงหมดอายุชัดเจน มีวันเดือนปี		
		ที่ผลิต และส่วนประกอบเครื่องแกงทุกชนิดต้องมีคุณภาพตามระบุไว้		

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายอธิ ช่วยเหลือ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเทิดศักดิ์ แต้มเติม)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายบริบูรณ์ คงชู)

ปริมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)
ที่ต้องใช้ตลอดทั้งปี ตั้งแต่วันที่ 1 ต.ค. 60-30 ก.ย. 61
เรือนจำอำเภอปากพนัง

ที่	รายการอาหาร	ก.ก./100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,052 คน	ปริมาณ ต่อ 365 วัน
1	หมูสามชั้น	5.50 ก.ก.	0.055 ก.ก.	57.86 ก.ก.	31,421.00 ก.ก.
2	เนื้อโคสด	5.00 ก.ก.	0.050 ก.ก.	52.60 ก.ก.	4,550.00 ก.ก.
3	ไก่ชำแหละ	7.00 ก.ก.	0.070 ก.ก.	73.64 ก.ก.	29,049.00 ก.ก.
4	ไข่ไก่	100.00 ฟอง	1.000 ฟอง	1052.00 ฟอง	81,415.00 ก.ก.
5	ลูกชิ้นเนื้อวัว	5.00 ก.ก.	0.050 ก.ก.	52.60 ก.ก.	3,795.00 ก.ก.
6	ไข่เป็ดเค็ม	100.00 ฟอง	1.000 ฟอง	1052.00 ฟอง	38,983.00 ก.ก.
7	ฟักทอง	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	6,609.00 ก.ก.
8	ฟักเขียว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	8,308.00 ก.ก.
9	แตงร้าน	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	6,600.00 ก.ก.
10	มะละกอดิบ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	6,499.00 ก.ก.
11	มันเทศ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	5,410.00 ก.ก.
12	ผักคะน้า	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	7,250.00 ก.ก.
13	ผักกวางตุ้ง	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	7,250.00 ก.ก.
14	ผักกาดขาวปลี	2.00 ก.ก.	0.020 ก.ก.	21.04 ก.ก.	3,398.00 ก.ก.
15	กะหล่ำปลี	2.00 ก.ก.	0.020 ก.ก.	21.04 ก.ก.	6,200.00 ก.ก.
16	ต้นหอม	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	3.16 ก.ก.	350.00 ก.ก.
17	ผักชี	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	3.16 ก.ก.	110.00 ก.ก.
18	ผักบุ้งจีน	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	7,650.00 ก.ก.
19	บวบเหลี่ยม	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	2,600.00 ก.ก.
20	มะเขือเปราะ	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	5,300.00 ก.ก.
21	มะเขือยาว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	2,300.00 ก.ก.
22	ถั่วฝักยาว	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	5,600.00 ก.ก.
23	สับปะรด (สำหรับแกง)	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	7,400.00 ก.ก.
24	กล้วยน้ำว้าดิบ(สำหรับแกง)	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	680.00 ก.ก.
25	มะเขือเทศ	0.70 ก.ก.	0.007 ก.ก.	7.36 ก.ก.	500.00 ก.ก.
	ยอดยกไป				

ที่	รายการอาหาร	ก.ก./100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,052 คน	ปริมาณ ต่อ 365 วัน
	ยอดยกมา				
26	หอมหัวใหญ่	20.00 ก.ก.	0.200 ก.ก.	210.40 ก.ก.	2,300.00 ก.ก.
27	ขิงฝอย	0.70 ก.ก.	0.007 ก.ก.	7.36 ก.ก.	150.00 ก.ก.
28	ขมิ้นเหลืองสด	0.30 ก.ก.	0.003 ก.ก.	3.16 ก.ก.	130.00 ก.ก.
29	ลอดช่อง	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	210.40 ก.ก.	1,320.00 ก.ก.
30	รวมมิตร	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	210.40 ก.ก.	1,320.00 ก.ก.
31	ตะไคร้สด	0.50 ก.ก	0.005 ก.ก	5.26 ก.ก.	550.00 ก.ก.
32	ใบมะกรูดสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	330.00 ก.ก.
33	ใบโหระพาสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	180.00 ก.ก.
34	ใบกระเพราสด	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	180.00 ก.ก.
35	พริกชี้ฟ้าสด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	12.62 ก.ก.	990.00 ก.ก.
36	พริกขี้หนูสด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	12.62 ก.ก.	990.00 ก.ก.
37	เกี่ยมฉ่าย	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	105.20 ก.ก.	450.00 ก.ก.
38	เต้าเจี้ยวจีน	5.00 ขวด	0.050 ขวด	52.60 ขวด	1,300.00 ขวด
39	หัวผักกาดเค็ม	10.00 ก.ก	0.100 ก.ก	105.20 ก.ก.	550.00 ก.ก.
40	น้ำปลา	1.20 ขวด	0.012 ขวด	12.62 ขวด	1,250.00 ขวด
41	น้ำส้มสายชู	1.60 ขวด	0.016 ขวด	16.83 ขวด	1,650.00 ขวด
42	น้ำตาลทรายแดง	2.00 ก.ก	0.020 ก.ก	21.04 ก.ก.	8,500.00 ก.ก.
43	พริกไทยป่น	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	350.00 ก.ก.
44	เกลือเม็ด	1.20 ก.ก	0.012 ก.ก	12.62 ก.ก.	1,550.00 ก.ก.
45	น้ำมันพืช	2.00 ลิตร	0.020 ลิตร	21.04 ลิตร	3,500.00 ลิตร
46	ซีอิ้วดำ	0.80 ขวด	0.008 ขวด	8.42 ขวด	1,200.00 ขวด
47	ผงชูรส	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	950.00 ก.ก.
48	มะพร้าวห้าว	6.00 ผล	0.060 ผล	63.12 ผล	9,900.00 ลูก
49	ผักกาดดองเปรี้ยว	20.00 ก.ก	0.200 ก.ก	210.40 ก.ก.	1,250.00 ก.ก.
50	ผงพะโล้	0.30 ก.ก	0.003 ก.ก	3.16 ก.ก.	70.00 ก.ก.

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 1 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ขนมจีนน้ำยาแกล้มแตงร้าน

อาหารเย็น -ต้มกะทิไก่กับฟักเขียว , น้ำพริกกะปิแกล้มผักบุ้งจีนลวก

อาหารเช้า -แกงคั่วหมูกับสับปะรด , ผัดลูกชิ้นปลากับผักกวางตุ้ง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.043	4.3000	45.236	45
2	ไก่ชำแหละ	0.085	8.5000	89.42	89
3	หมูสามชั้น	0.092	9.2000	96.784	97
4	สับปะรด	0.13	13.0000	136.760	137
5	ผักกวางตุ้ง	0.1	10.0000	105.2	105
6	แตงร้าน	0.040011	4.0011	42.091572	42
7	ผักบุ้งจีน	0.040011	4.0011	42.091572	42
8	ฟักเขียว	0.114589	11.4589	120.547102	121
9	พริกขี้หนูสด	0.002111	0.2111	2.220246	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.002111	0.2111	2.220246	2
11	ขมิ้นเหลือง	0.00055	0.0550	0.578796724	1
12	ตะไคร้	0.002751	0.2751	2.89398362	3
13	ใบมะกรูด	0.00071	0.0710	0.747115672	1
14	หอมหัวใหญ่	0.011253	1.1253	11.837893	12
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.3170	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.3170	3.33484	3
17	มะพร้าวห้าว	0.060001	6.0001	63.120526	63
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.01455	1.4550	15.3066	15
19	น้ำพริกแกงคั่ว	0.01455	1.4550	15.3066	15
20	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	24.4064	24
21	น้ำมันพืช	0.0096	0.9600	10.0992	10
22	น้ำส้มสายชู	0.0096	0.9600	10.0992	10
23	น้ำปลา	0.0096	0.9600	10.0992	10
24	ขนมจีน	0.0891	8.9100	93.7332	94
25	กะปิ	0.012555	1.2555	13.20786	13
26	ผงชูรส	0.001454	0.1454	1.5294502	2
27	ลูกชิ้นปลา	0.055556	5.5556	58.444912	58

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 2 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องไก่

อาหารเย็น แกงส้มปลาเบญจพรรณกับมะละกอดิบ , ผัดแตงร้านกับไข่

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากับถั่วฝักยาว , ผัดหมูกับผักบุ้งจีน

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.089	8.90000	93.628	94
2	ไก่ชำแหละ	0.05	5.00000	52.6	53
3	หมูสามชั้น	0.100583	10.05830	105.8132844	106
4	ไข่ไก่	0.3655	36.55000	384.506	385
5	ถั่วฝักยาว	0.0911	9.11000	95.8372	96
6	แตงร้าน	0.0911	9.11000	95.8372	96
7	มะละกอดิบ	0.0911	9.11000	95.8372	96
8	ผักบุ้งจีน	0.0911	9.11000	95.8372	96
9	พริกขี้หนูสด	0.0022	0.22000	2.3144	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.0014	0.14000	1.4728	1
11	ต้นหอม	0.00076	0.07600	0.79952	1
12	ขิงฝอย	0.00088	0.08800	0.92576	1
13	หอมหัวใหญ่	0.0051	0.51000	5.3652	5
14	เกลือเม็ด	0.00317	0.31700	3.335	3
15	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.31700	3.33484	3
16	พริกไทยป่น	0.00086	0.08600	0.90472	1
17	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.01655	1.65500	17.4106	17
18	น้ำพริกแกงส้ม	0.01655	1.65500	17.4106	17
19	น้ำตาลทรายขาว	0.0229	2.29000	24.0908	24
20	น้ำมันพืช	0.00954	0.95400	10.03608	10
21	น้ำส้มสายชู	0.01125	1.12500	11.835	12
22	น้ำปลา	0.01125	1.12500	11.835	12
23	เต้าเจี้ยว	0.006539	0.65390	6.879028	7
24	กะปิ	0.00966	0.96600	10.16232	10
25	ผงชูรส	0.00199	0.19900	2.09348	2
26	ลูกชิ้นปลา	0.070899	7.08990	74.585748	75

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 3 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำไข่เค็ม , ขนมหวานบวดฟักทอง

อาหารเย็น -แกงกะทิเนื้อโคกับมะเขือเปราะ , น้ำพริกกะปิแกล้มแตงร้าน

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดไก่กับถั่วฝักยาว , ผัดแตงร้านกับไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.040113	4.011296	42.198834	42
2	ไก่ชำแหละ	0.108684	10.86843	114.335884	114
3	เนื้อโคสด	0.053	5.3	55.756000	56
4	ไข่ไก่	0.277933	27.7933	292.385516	292
5	ไข่เป็ดเค็ม	0.5	50	526.000000	526
6	มะเขือเปราะ	0.081123	8.11225	85.340870	85
7	ถั่วฝักยาว	0.081123	8.11225	85.340870	85
8	แตงร้าน	0.102398	10.2398	107.722696	108
9	ฟักทอง	0.065	6.5	68.380000	68
10	พริกชี้หนูสด	0.003751	0.3750935	3.945984	4
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.002151	0.2150562	2.262391	2
12	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789197	1
13	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789197	1
14	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.945984	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.334840	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.334840	3
17	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591	2
18	มะพร้าวห้าว	0.075019	7.501874	78.919714	79
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.027008	2.70075	28.411890	28
20	น้ำตาลทรายขาว	0.037509	3.750937	39.459857	39
21	น้ำมันพืช	0.009976	0.99762	10.494962	10
22	น้ำส้มสายชู	0.0099	0.99	10.414800	10
23	น้ำปลา	0.006002	0.60015	6.313578	6
24	กะปิ	0.012753	1.2753188	13.416354	13
25	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.578395	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 4 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม ผัดผักกาดดองกับไข่,ผลไม้ แตงโม

อาหารเย็น -แกงส้มปลาดุกกับมะละกอดิบ , ผัดปลาหมึกกับผักกวางตุ้ง

อาหารเช้า -แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว , ผัดหมูกับผักคะน้า

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาดุกสด	0.09	9.0000	94.68	95
2	ปลาหมึกสด	0.035	3.5	36.82	37
3	ไก่ชำแหละ	0.0709	7.09	74.587	75
4	หมูสามชั้น	0.079286	7.928615	83.4090298	83
5	ไข่ไก่	0.15	15	157.8	158
6	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.03	3	31.56	32
7	ผักกวางตุ้ง	0.075	7.5	78.9	79
8	ผักคะน้า	0.075	7.5	78.9	79
9	มะละกอดิบ	0.05495	5.495	57.8074	58
10	ฟักเขียว	0.103415	10.34145	108.792054	109
11	พริกขี้หนูสด	0.001451	0.1450562	1.525991224	2
12	พริกชี้ฟ้าสด	0.001451	0.1450562	1.525991224	2
13	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	ขิงฝอย	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
15	ใบโหรพา	0.002751	0.2750935	2.89398362	3
16	เกลือเม็ด	0.0029	0.29	3.0508	3
17	กระเทียมแห้ง	0.0029	0.29	3.0508	3
18	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
19	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	0.0135	1.35	14.202	14
20	น้ำพริกแกงส้ม	0.0135	1.35	14.202	14
21	น้ำตาลทรายขาว	0.020006	2.00056	21.0458912	21
22	น้ำมันพืช	0.009902	0.990187	10.41676724	10
23	น้ำส้มสายชู	0.00933	0.933	9.81516	10
24	น้ำปลา	0.0093	0.93	9.7836	10
25	เต้าเจี้ยว	0.005002	0.50015	5.261578	5
26	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
27	ผงชูรส	0.0014	0.1400375	1.4731945	1
28	แตงโม	0.218	21.8	229.336	229

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 5 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ผัดผักบุ้งจีนกับเต้าเจี้ยว

อาหารเย็น -แกงเผ็ดไก่กับฟักเขียว , ยำวุ้นเส้น

อาหารเช้า -แกงเผ็ดหมูกับมันเทศ , ผัดลูกชิ้นเนื้อกับถั่วฝักยาว

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ไก่ชำแหละ	0.1	10	105.2	105
2	หมูสามชั้น	0.093494	9.349357	98.35523564	98
3	มันเทศ	0.080023	8.00225	84.18367	84
4	ถั่วฝักยาว	0.080023	8.00225	84.184	84
5	ผักบุ้งจีน	0.045011	4.501125	47.351835	47
6	ฟักเขียว	0.09	9	94.68	95
7	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
8	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
9	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
10	หอมหัวใหญ่	0.007502	0.750187	7.89196724	8
11	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
13	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
14	มะพร้าวห้าว	0.026506	2.650562	27.88391224	28
15	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.029904	2.990375	31.458745	31
16	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
17	น้ำมันพืช	0.0095	0.95	9.994	10
18	น้ำส้มสายชู	0.0092	0.92	9.6784	10
19	น้ำปลา	0.0092	0.92	9.6784	10
20	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
21	วุ้นเส้น	0.027008	2.70075	28.41189	28
22	ลูกชิ้นเนื้อวัว	0.050097	5.009715	52.7022018	53
23	กะปิ	0.009002	0.900226	9.47037752	9
24	ผงชูรส	0.001642	0.164165	1.7270158	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 6 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - -ข้าวต้ม , ยำเกี่ยมฉ่าย , ขนมหวานถั่วเขียวต้มน้ำตาล

อาหารเย็น -แกงไตปลากับมะเขือเปราะ , ผัดเปรี้ยวหวานหมูกับสับปะรด

อาหารเช้า -แกงเผ็ดไก่กับฟักทอง , ผัดปลาหมึกกับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.032	3.2	33.664	34
2	ปลาหมึกสด	0.045	4.5	47.34	47
3	ไก่ชำแหละ	0.084249	8.42488	88.6297376	89
4	หมูสามชั้น	0.09	9	94.680	95
5	สับปะรด	0.098	9.8000	103.096	103
6	มะเขือเปราะ	0.070023	7.00225	73.66367	74
7	กะหล่ำปลี	0.070023	7.00225	73.66367	74
8	ฟักทอง	0.091	9.1	95.732	96
9	พริกขี้หนูสด	0.002051	0.2050562	2.157191224	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
11	ใบมะกรูด	0.0012	0.12	1.2624	1
12	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
13	ต้นหอม	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
14	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
17	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
18	มะพร้าวห้าว	0.050188	5.018754	52.79729208	53
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.027008	2.70075	28.41189	28
20	น้ำตาลทรายขาว	0.037509	3.750937	39.45985724	39
21	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
22	น้ำส้มสายชู	0.0095	0.95	9.994	10
23	น้ำปลา	0.009502	0.95015	9.995578	10
24	เกี่ยมฉ่าย	0.015004	1.500375	15.783945	16
25	ถั่วเขียว	0.030008	3.00075	31.56789	32
26	ไตปลา	0.007502	0.750187	7.89196724	8
27	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
28	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 7 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ผัดผักบุ้งจีนกับเต้าเจี้ยว , ผลไม้แตงโม

อาหารเย็น -แกงส้มปลาทูกับผักบุ้งจีน , ผัดหมูกับแตงร้าน

อาหารเช้า -แกงเผ็ดหมูกับฟักเขียว , ผัดไก่กับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาทูสด	0.088	8.8	92.576	93
2	ไก่ชำแหละ	0.09	9	94.68	95
3	หมูสามชั้น	0.093578	9.357815	98.4442138	98
4	กะหล่ำปลี	0.076523	7.65225	80.50167	81
5	แตงร้าน	0.076523	7.65225	80.50167	81
6	ผักบุ้งจีน	0.067123	6.71225	70.61287	71
7	ฟักเขียว	0.089523	8.95225	94.17767	94
8	พริกขี้หนูสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.001004	0.100375	1.055945	1
10	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
11	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	เกลือเม็ด	0.003	0.3	3.156	3
13	กระเทียมแห้ง	0.003	0.3	3.156	3
14	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.015804	1.580375	16.625545	17
15	น้ำพริกแกงส้ม	0.013804	1.380375	14.521545	15
16	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
17	น้ำมันพืช	0.0088	0.88	9.2576	9
18	น้ำส้มสายชู	0.0098	0.98	10.3096	10
19	น้ำปลา	0.0098	0.98	10.3096	10
20	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
21	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
22	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
23	แตงโม	0.21453	21.453000	225.685560	226

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 8 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องปลา

อาหารเย็น -แกงเผ็ดไก่กับฟักเขียว , ผัดหมูกับผักบุ้งจีน

อาหารเช้า -แกงกะหรี่เนื้อโคกับมันเทศ , ผัดฟักทองกับไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.020106	2.010562	21.15111224	21
2	ไก่ชำแหละ	0.075	7.5	78.9	79
3	หมูสามชั้น	0.094399	9.43985	99.307222	99
4	เนื้อโคสด	0.04	4	42.0800000	42
5	ไข่ไก่	0.244562	24.4562	257.2790136	257
6	มันเทศ	0.076623	7.66225	80.60687	81
7	ผักบุ้งจีน	0.076623	7.66225	80.60687	81
8	ฟักเขียว	0.091026	9.102625	95.759615	96
9	ฟักทอง	0.085023	8.50225	89.44367	89
10	พริกขี้หนูสด	0.002151	0.2150562	2.262391224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.002051	0.2050562	2.157191224	2
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ขิงฝอย	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
17	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
18	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.013504	1.350375	14.205945	14
20	น้ำพริกแกงกะหรี่	0.013504	1.350375	14.205945	14
21	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
22	น้ำมันพืช	0.0085	0.85	8.942	9
23	น้ำปลา	0.0095	0.95	9.994	10
24	เต้าเจี้ยว	0.0095	0.95	9.994	10
25	กะปิ	0.009002	0.900224	9.47035648	9
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 9 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ไข่เค็ม

อาหารเย็น -แกงฉู่ฉี่ปลาทูสด , ผัดไก่กับผักกวางตุ้ง

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดปลาหมึกกับมะเขือเปราะ , พะโล้ไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาทูสด	0.08	8	84.16	84
2	ปลาหมึกสด	0.075	7.5	78.9	79
3	ไก่ชำแหละ	0.1022	10.22003	107.5147156	108
4	ไข่ไก่	1	100	1052	1052
5	ไข่เป็ดเค็ม	1	100	1052	1052
6	มะเขือเปราะ	0.076023	7.60225	79.97567	80
7	ผักกวางตุ้ง	0.075023	7.50225	78.92367	79
8	พริกขี้หนูสด	0.002151	0.2150562	2.262391224	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.001341	0.1340562	1.410271224	1
10	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
11	ผักชี	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	ต้นหอม	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
13	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
15	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
16	หอมแดงแห้ง	0.001851	0.1850562	1.946791224	2
17	มะพร้าวห้าว	0.027379	2.737905	28.8027606	29
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.014106	1.410562	14.83911224	15
19	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	0.014106	1.410562	14.83911224	15
20	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
21	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
22	น้ำปลา	0.006002	0.60015	6.313578	6
23	ซีอิ้วดำ	0.0045	0.45	4.734	5
24	ผงพะโล้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.002251	0.2250562	2.367591224	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 10 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องกุ้ง,ผลไม้ แตงโม

อาหารเย็น -แกงเทโพหมูกับผักบุ้งจีน , แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ

อาหารเช้า -ผัดขี้เมาไก่กับถั่วฝักยาว , ผัดลูกชิ้นปลากับผักคะน้า

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	กุ้งสด	0.015	1.5	15.78	16
2	ไก่ชำแหละ	0.075	7.5	78.9	79
3	หมูสามชั้น	0.097436	9.74364	102.5030928	103
4	ถั่วฝักยาว	0.0735	7.35	77.322	77
5	ผักคะน้า	0.0735	7.35	77.322	77
6	ผักบุ้งจีน	0.0735	7.35	77.322	77
7	พริกขี้หนูสด	0.0019	0.19	1.9988	2
8	พริกชี้ฟ้าสด	0.001	0.1	1.052	1
9	ต้นหอม	0.0007	0.07	0.7364	1
10	ขิงฝอย	0.00075	0.075	0.789	1
11	ใบกะเพรา	0.0029	0.29	3.0508	3
12	หอมหัวใหญ่	0.003	0.3	3.156	3
13	เกลือเม็ด	0.003	0.3	3.156	3
14	กระเทียมแห้ง	0.0028	0.28	2.9456	3
15	มะพร้าวห้าว	0.022	2.2	23.144	23
16	พริกไทยป่น	0.0006	0.06	0.6312	1
17	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.015	1.5	15.78	16
18	น้ำตาลทรายขาว	0.0215	2.15	22.618	23
19	น้ำมันพืช	0.0077	0.77	8.1004	8
20	น้ำส้มสายชู	0.007	0.7	7.364	7
21	น้ำปลา	0.007	0.7	7.364	7
22	เต้าเจี้ยว	0.0069	0.69	7.2588	7
23	ซีอิ้วดำ	0.004	0.4	4.208	4
24	วุ้นเส้น	0.026	2.6	27.352	27
25	กะปิ	0.009	0.9	9.468	9
26	ผงชูรส	0.0013	0.13	1.3676	1
27	ลูกชิ้นปลา	0.057	5.7	59.964	60
28	แตงโม	0.2045	20.45	215.134	215

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 11 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่ผัดซีอิ้ว

อาหารเย็น -แกงส้มปลาเบญจพรรณกับผักบุ้งจีน , ผัดหมูกับผักกวางตุ้ง

อาหารเช้า -แกงกะทิไก่กับกล้วยน้ำว้าดิบ , ผัดหมูกับแตงร้าน

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.078	7.8	82.056	82
2	ไก่ชำแหละ	0.095235	9.523459	100.1867887	100
3	หมูสามชั้น	0.111	11.1	116.772	117
4	ผักกวางตุ้ง	0.080023	8.00225	84.184	84
5	ผักคะน้า	0.031509	3.150937	33.14785724	33
6	แตงร้าน	0.090524	9.0524379	95.23164671	95
7	กล้วยน้ำว้าดิบ	0.080023	8.00225	84.18367	84
8	ผักบุ้งจีน	0.060015	6.0015	63.13578	63
9	พริกขี้หนูสด	0.001851	0.1850562	1.946791224	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.001	0.1000375	1.0523945	1
11	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	เกลือเม็ด	0.003	0.3	3.156	3
14	กระเทียมแห้ง	0.003	0.3	3.156	3
15	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
16	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.013504	1.350375	14.205945	14
17	น้ำพริกแกงส้ม	0.013504	1.350375	14.205945	14
18	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
19	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
20	น้ำส้มสายชู	0.008	0.8	8.416	8
21	น้ำปลา	0.00794	0.794	8.35288	8
22	ซีอิ้วดำ	0.0048	0.48	5.0496	5
23	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่	0.090124	9.0124379	94.81084671	95
24	ลูกชิ้นเนื้อวัว	0.013504	1.350375	14.205945	14
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 12 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำหัวไชโป๊ะเค็ม , ขนมหวานรวมมิตรน้ำกะทิ

อาหารเย็น -แกงส้มปลานิลกับผักบุ้งจีน , ต้มยำปลาเบญจพรรณ

อาหารเช้า -เนื้อหมูผัดพริกแกง , ผัดแตงร้านกับไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.105	10.5	110.46	110
2	ปลานิลสด	0.105	10.5	110.46	110
3	ไก่ชำแหละ	0.058889	5.88886	61.9508072	62
4	หมูสามชั้น	0.085	8.5	89.42	89
5	ไข่ไก่	0.2	20	210.4	210
6	แตงร้าน	0.059	5.9	62.068	62
7	ผักบุ้งจีน	0.059	5.9	62.068	62
8	พริกขี้หนูสด	0.002151	0.2150562	2.262391224	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.0013	0.1300375	1.3679945	1
10	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
11	ต้นหอม	0.0017	0.17	1.7884	2
12	หอมหัวใหญ่	0.075518	7.55177	79.4446204	79
13	มะเขือเทศ	0.004	0.4	4.208	4
14	เกลือเม็ด	0.003	0.3	3.156	3
15	กระเทียมแห้ง	0.005	0.5	5.26	5
16	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
17	มะพร้าวห้าว	0.0425	4.25	44.71	45
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.015004	1.5003755	15.78395026	16
19	น้ำพริกแกงส้ม	0.015004	1.500375	15.783945	16
20	น้ำตาลทรายขาว	0.037509	3.750937	39.45985724	39
21	น้ำมันพืช	0.011902	1.190187	12.52076724	13
22	น้ำส้มสายชู	0.0182	1.82	19.1464	19
23	น้ำปลา	0.009458	0.94575	9.94929	10
24	หัวผักกาดเค็ม	0.0159	1.59	16.7268	17
25	รวมมิตร	0.093661	9.3661	98.531372	99
26	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
27	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 13 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารเย็น -ต้มกะทิไก่กับฟักเขียว , น้ำพริกกะปิแกล้มผักบุ้งลวก

อาหารเช้า -แกงไตปลากับมันเทศ , ผักปลาหมึกกับผักกวางตุ้ง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.050015	5.0015	52.61578	53
2	ปลาหมึกสด	0.060015	6.0015	63.13578	63
3	ไก่ชำแหละ	0.085	8.5	89.42	89
4	หมูสามชั้น	0.099089	9.90889	104.242	104
5	มันเทศ	0.080023	8.00225	84.18367	84
6	ผักกวางตุ้ง	0.080023	8.00225	84.18367	84
7	ผักบุ้งจีน	0.050513	5.0513125	53.1398075	53
8	ฟักเขียว	0.095026	9.502625	99.967615	100
9	พริกขี้หนูสด	0.002751	0.2750935	2.89398362	3
10	ขมิ้นเหลือง	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
11	ตะไคร้	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ต้นหอม	0.0012	0.1200375	1.2627945	1
14	ขิงฝอย	0.0012	0.1200375	1.2627945	1
15	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
16	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
17	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
18	มะพร้าวห้าว	0.051798	5.17984	54.4919168	54
19	พริกไทยป่น	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
20	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.013904	1.390375	14.626745	15
21	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
22	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
23	น้ำส้มสายชู	0.009002	0.90015	9.469578	9
24	น้ำปลา	0.008029	0.80286	8.4460872	8
25	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
26	ไตปลา	0.007502	0.750187	7.89196724	8
27	กะปิ	0.012753	1.2753188	13.41635378	13
28	ผงชูรส	0.002051	0.2050562	2.157191224	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 14 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องไก่ , ผลไม้แตงโม

อาหารเย็น -แกงกะทิเนื้อหมูกับสับปะรด , ยำวุ้นเส้น

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดลูกชิ้นเนื้อกับถั่วฝักยาว , ผัดไก่กับบวบเหลี่ยม

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ไก่ชำแหละ	0.068	6.8	71.536	72
2	หมูสามชั้น	0.095	9.5	99.94	100
3	สับปะรด	0.101217	10.1217	106.479758	106
4	ถั่วฝักยาว	0.075023	7.50225	78.924	79
5	บวบเหลี่ยม	0.075023	7.50225	78.92367	79
6	พริกขี้หนูสด	0.002151	0.2150562	2.262391224	2
7	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
8	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
9	ขิงฝอย	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
10	หอมหัวใหญ่	0.007502	0.750187	7.89196724	8
11	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
13	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
14	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
15	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
16	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
17	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0274	2.74	28.8248	29
18	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
19	น้ำมันพืช	0.009502	0.950187	9.99596724	10
20	น้ำส้มสายชู	0.007889	0.7889	8.299228	8
21	น้ำปลา	0.0082	0.82	8.6264	9
22	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
23	วุ้นเส้น	0.030008	3.00075	31.56789	32
24	ลูกชิ้นเนื้อวัว	0.04423	4.423045	46.5304334	47
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
27	แตงโม	0.192	19.2	201.984	202

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 15 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำไข่เค็ม , ขนมหวานลอดช่องน้ำกะทิ

อาหารเย็น -แกงฉู่ฉี่ปลาทูสด , ผัดแตงร้านกับไข่

อาหารเช้า -แกงมัสหมั่นเนื้อโคกับมันเทศ , ผัดหมูกับสับปะรด

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาทูสด	0.085	8.5	89.42	89
2	ไก่ชำแหละ	0.025	2.5	26.3	26
3	หมูสามชั้น	0.055453	5.545315	58.3367138	58
4	เนื้อโคสด	0.0348	3.48	36.610	37
5	ไข่ไก่	0.29767	29.7670	313.14884	313
6	ไข่เป็ดเค็ม	0.5	50	526	526
7	สับปะรด	0.110023	11.00225	115.74367	116
8	มันเทศ	0.080063	8.0063	84.226276	84
9	แตงร้าน	0.090023	9.00225	94.70367	95
10	พริกขี้หนูสด	0.001551	0.1550562	1.631191224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
12	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	ถั่วลิสง	0.002751	0.2750935	2.89398362	3
15	เกลือเม็ด	0.00312	0.312	3.28224	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00312	0.312	3.28224	3
17	มะพร้าวห้าว	0.067517	6.7516879	71.02775671	71
18	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	0.013504	1.350375	14.205945	14
19	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	0.013504	1.350375	14.205945	14
20	น้ำตาลทรายขาว	0.037509	3.750937	39.45985724	39
21	น้ำมันพืช	0.0078	0.78	8.2056	8
22	น้ำส้มสายชู	0.0074	0.74	7.7848	8
23	น้ำปลา	0.007422	0.7422	7.807944	8
24	ลอดช่อง	0.090023	9.00225	94.70367	95
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 16 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ผัดผักกาดดองกับไข่ ผลไม้ แตงโม

อาหารเย็น -แกงป่าไก่กับมะเขือเปราะกับถั่วฝักยาว , ผัดวุ้นเส้นกับไข่

อาหารเช้า -แกงไตปลากับมะเขือยาว , ผัดหมูกับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.042	4.2	44.184	44
2	ไก่ชำแหละ	0.085	8.5	89.42	89
3	หมูสามชั้น	0.09285	9.284965	97.6778318	98
4	ไข่ไก่	0.345029	34.5029	362.9705	363
5	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.030008	3.00075	31.56789	32
6	มะเขือเปราะ	0.045011	4.5011252	47.3518371	47
7	ถั่วฝักยาว	0.037509	3.750937	39.45985724	39
8	กะหล่ำปลี	0.087	8.7	91.524	92
9	มะเขือยาว	0.087	8.7	91.524	92
10	พริกขี้หนูสด	0.001551	0.1550562	1.631191224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
12	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
13	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	เกลือเม็ด	0.00312	0.312	3.28224	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00312	0.312	3.28224	3
17	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.030008	3.00075	31.56789	32
19	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
20	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
21	น้ำปลา	0.008902	0.89015	9.364378	9
22	ซีอิ๊วดำ	0.004807	0.48073	5.0572796	5
23	วุ้นเส้น	0.030008	3.00075	31.56789	32
24	ไตปลา	0.007502	0.750187	7.89196724	8
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
27	แตงโม	0.204	20.4	214.608	215

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 17 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวผัดรวมมิตร

อาหารเย็น -แกงเผ็ดไก่กับฟักทอง , แกงจืดไข่น้ำหมูสับ

อาหารเช้า -แกงคั่วเนื้อหมูกับสับปะรด , ผัดลูกชิ้นเนื้อกับผักกวางตุ้ง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาหมึกสด	0.010004	1.000375	10.523945	11
2	ไก่ชำแหละ	0.095065	9.50654	100.0088008	100
3	หมูสามชั้น	0.1	10	105.2	105
4	ไข่ไก่	0.5	50.0000	526.000	526
5	สับปะรด	0.1	10.0000	105.2	105
6	ผักกวางตุ้ง	0.0958	9.58	100.7816	101
7	ผักคะน้า	0.037509	3.750937	39.45985724	39
8	ฟักทอง	0.072521	7.252063	76.29170276	76
9	พริกขี้หนูสด	0.001551	0.1550562	1.631191224	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
11	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
17	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
18	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.015004	1.500375	15.783945	16
20	น้ำพริกแกงคั่ว	0.015004	1.500375	15.783945	16
21	น้ำตาลทรายขาว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
22	น้ำมันพืช	0.007502	0.750187	7.89196724	8
23	น้ำปลา	0.006002	0.60015	6.313578	6
24	ซีอิ๊วดำ	0.0052	0.52	5.4704	5
25	ลูกชิ้นเนื้อวัว	0.052513	5.2513124	55.24380645	55
26	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
27	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 18 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำผักกาดดอง , ขนมหวานบวดฟักทอง

อาหารเย็น -แกงส้มปลาเบญจพรรณกับมะละกอดิบ , ผัดไก่กับกะหล่ำปลี

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากับถั่วฝักยาว , ผัดเนื้อหมูกับผักบุ้งจีน

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.0928	9.28	97.6256	98
2	ไก่ชำแหละ	0.08	8	84.16	84
3	หมูสามชั้น	0.099695	9.9695	104.879	105
4	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.0145	1.45	15.254	15
5	ถั่วฝักยาว	0.074022	7.40224	77.8715648	78
6	กะหล่ำปลี	0.074023	7.40225	77.87167	78
7	มะละกอดิบ	0.060015	6.0015	63.13578	63
8	ผักบุ้งจีน	0.074023	7.40225	77.87167	78
9	ฟักทอง	0.062	6.2	65.224	65
10	พริกขี้หนูสด	0.001551	0.1550562	1.631191224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.001251	0.1250562	1.315591224	1
12	ต้นหอม	0.0013	0.1300375	1.3679945	1
13	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
15	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
16	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
17	มะพร้าวห้าว	0.030517	3.0516879	32.10375671	32
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.013504	1.350375	14.205945	14
19	น้ำพริกแกงส้ม	0.013504	1.350375	14.205945	14
20	น้ำตาลทรายขาว	0.0355	3.55	37.346	37
21	น้ำมันพืช	0.0104	1.04	10.9408	11
22	น้ำส้มสายชู	0.010503	1.0503	11.049156	11
23	น้ำปลา	0.0078	0.78	8.2056	8
24	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
25	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
26	ลูกชิ้นปลา	0.0465	4.65	48.918	49

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 19 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ผัดหัวไชโป๊ะเค็มกับไข่

อาหารเย็น -แกงกะทิเนื้อโคกับมะเขือเปราะ , ยำวุ้นเส้น

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดไก่กับถั่วฝักยาว , พะโล้ไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ไก่ชำแหละ	0.070665	7.06651	74.3396852	74
2	หมูสามชั้น	0.059234	5.92339	62.3140628	62
3	เนื้อโคสด	0.045	4.5	47.34	47
4	ไข่ไก่	1.143794	114.379400	1203.271	1203
5	มะเขือเปราะ	0.085002	8.500225	89.422367	89
6	ถั่วฝักยาว	0.085002	8.500225	89.422367	89
7	พริกขี้หนูสด	0.001825	0.18250562	1.919959122	2
8	พริกขี้ฟ้าสด	0.001025	0.102505	1.0783526	1
9	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
10	ผักชี	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
11	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	หอมหัวใหญ่	0.007502	0.750187	7.89196724	8
13	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
15	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
16	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
17	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0345	3.45	36.294	36
18	น้ำตาลทรายขาว	0.029224	2.9224	30.743648	31
19	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
20	น้ำส้มสายชู	0.008	0.8	8.416	8
21	น้ำปลา	0.008	0.8	8.416	8
22	ซีอิ้วดำ	0.0055	0.55	5.786	6
23	วุ้นเส้น	0.030008	3.00075	31.56789	32
24	หัวผักกาดเค็ม	0.015004	1.500375	15.783945	16
25	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
26	ผงชูรส	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
27	ผงพะโล้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 20 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องกุ้ง , ผลไม้ แตงโม

อาหารเย็น -แกงส้มปลาดุกสดกับมะละกอดิบ , ผัดปลาหมึกกับผักคะน้า

อาหารเช้า -แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว , ผัดหมูกับแตงร้าน

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาดุกสด	0.095	9.5	99.94	100
2	กุ้งสด	0.017	1.7	17.884	18
3	ปลาหมึกสด	0.04	4	42.08	42
4	ไก่ชำแหละ	0.075368	7.53682	79.2873464	79
5	หมูสามชั้น	0.065	6.5	68.38	68
6	ผักคะน้า	0.06	6	63.12	63
7	แตงร้าน	0.06	6	63.12	63
8	มะละกอดิบ	0.055	5.5	57.86	58
9	ฟักเขียว	0.075	7.5	78.9	79
10	พริกขี้หนูสด	0.001851	0.1850562	1.946791224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.000951	0.0950562	0.999991224	1
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ขิงฝอย	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	ใบโหรพา	0.004078	0.4078	4.290056	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
17	มะพร้าวห้าว	0.031	3.1	32.612	33
18	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
19	น้ำพริกแกงส้ม	0.015	1.5	15.78	16
20	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	0.015	1.5	15.78	16
21	น้ำตาลทรายขาว	0.026	2.6	27.352	27
22	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
23	น้ำส้มสายชู	0.0091	0.91	9.5732	10
24	น้ำปลา	0.0085	0.85	8.942	9
25	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
26	กะปิ	0.0135	1.35	14.202	14
27	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
28	แตงโม	0.171699	17.1699	180.627348	181

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 21 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำเกี่ยมฉ่าย , ขนมหวานต้มเปียกข้าวเหนียวขาว

อาหารเย็น -แกงเผ็ดไก่กับฟักเขียว , น้ำพริกกะปิแกล้มถั่วฝักยาว

อาหารเช้า -แกงเผ็ดหมูกับฟักทอง , ผัดไก่กับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.035	3.5	36.82	37
2	ไก่ชำแหละ	0.13	13	136.76	137
3	หมูสามชั้น	0.100179	10.01788	105.3880976	105
4	ข้าวเหนียวขาว	0.02355	2.355	24.775	25
5	กะหล่ำปลี	0.0858	8.58	90.2616	90
6	ถั่วฝักยาว	0.037509	3.750937	39.45985724	39
7	ฟักเขียว	0.085	8.5	89.42	89
8	ฟักทอง	0.105	10.5	110.46	110
9	พริกขี้หนูสด	0.002751	0.2750935	2.89398362	3
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.002051	0.2050562	2.157191224	2
11	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
14	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
15	มะพร้าวห้าว	0.06455	6.455	67.9066	68
16	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0355	3.55	37.346	37
17	น้ำตาลทรายขาว	0.039239	3.92385	41.278902	41
18	น้ำมันพืช	0.01155	1.155	12.1506	12
19	น้ำส้มสายชู	0.007	0.7	7.364	7
20	น้ำปลา	0.007	0.7	7.364	7
21	เกี่ยมฉ่าย	0.015006	1.500575	15.786049	16
22	กะปิ	0.013753	1.3753188	14.46835378	14
23	ผงชูรส	0.00159	0.159015	1.6728378	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 22 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารเย็น -แกงไตปลากับมะเขือเปราะ , ผัดเปรี้ยวหวานหมูกับสับปะรด

อาหารเช้า -แกงเผ็ดไก่กับมันเทศ , ผัดปลาหมึกกับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.037	3.7	38.924	39
2	ปลาหมึกสด	0.045	4.5	47.34	47
3	ไก่ชำแหละ	0.085	8.5	89.42	89
4	หมูสามชั้น	0.098087	9.808745	103.188	103
5	สับปะรด	0.13	13.0000	136.76	137
6	มะเขือเปราะ	0.080023	8.00225	84.18367	84
7	มันเทศ	0.080023	8.00225	84.18367	84
8	กะหล่ำปลี	0.080023	8.00225	84.18367	84
9	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
10	พริกชี้ฟ้าสด	0.001551	0.1550562	1.631191224	2
11	ตระไคร้	0.002551	0.2550562	2.683191224	3
12	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ขิงฝอย	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
16	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
17	มะพร้าวห้าว	0.02755	2.755	28.9826	29
18	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.03955	3.955	41.6066	42
20	น้ำตาลทรายขาว	0.02611	2.61099	27.4676148	27
21	น้ำมันพืช	0.010465	1.0465	11.00918	11
22	น้ำส้มสายชู	0.0077	0.77	8.1004	8
23	น้ำปลา	0.0077	0.77	8.1004	8
24	เต้าเจี้ยว	0.006002	0.60015	6.313578	6
25	ไตปลา	0.007502	0.750187	7.89196724	8
26	กะปิ	0.01055	1.055	11.0986	11
27	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 23 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - เส้นใหญ่ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว

อาหารเย็น -แกงส้มปลาเบญจพรรณกับผักบุ้งจีน , หลนเต้าเจี้ยว

อาหารเช้า -แกงเผ็ดหมูกับฟักเขียว , ไข่ต้ม

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.085	8.5	89.42	89
2	ไก่ชำแหละ	0.035	3.5	36.82	37
3	หมูสามชั้น	0.1	10	105.2	105
4	ไข่ไก่	1	100.00	1052.000	1052
5	ผักคะน้า	0.057647	5.76466	60.6442232	61
6	ผักบุ้งจีน	0.079	7.9	83.108	83
7	ฟักเขียว	0.12	12	126.24	126
8	พริกขี้หนูสด	0.0023	0.23	2.4196	2
9	พริกขี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
10	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
11	เกลือเม็ด	0.0031	0.31	3.2612	3
12	กระเทียมแห้ง	0.0031	0.31	3.2612	3
13	หอมแดงแห้ง	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
15	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0195	1.95	20.514	21
16	น้ำพริกแกงส้ม	0.0195	1.95	20.514	21
17	น้ำตาลทรายขาว	0.02553	2.553	26.85756	27
18	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
19	น้ำส้มสายชู	0.0105	1.05	11.046	11
20	น้ำปลา	0.0082	0.82	8.6264	9
21	ซีอิ้วดำ	0.0048	0.48	5.0496	5
22	เต้าเจี้ยว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
23	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่	0.13	13	136.76	137
24	ลูกชิ้นเนื้อวัว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
25	กะปิ	0.0105	1.05	11.046	11
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 24 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ขนมจีนน้ำยาแกล้มแตงร้าน

อาหารเย็น -แกงกะทิไก่กับสับปะรด , ผัดเนื้อหมูกับผักกวางตุ้ง

อาหารเช้า -แกงกะหรี่เนื้อโคกับมันเทศ , ผัดฟักทองกับไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.023	2.3	24.196	24
2	ไก่ชำแหละ	0.064	6.4	67.328	67
3	หมูสามชั้น	0.070468	7.04682	74.1325464	74
4	เนื้อโคสด	0.0415	4.15	43.658	44
5	ไข่ไก่	0.16	16.0000	168.32	168
6	สับปะรด	0.075	7.5	78.9	79
7	มันเทศ	0.07	7	73.64	74
8	ผักกวางตุ้ง	0.07	7	73.64	74
9	แตงร้าน	0.021	3	22.092	22
10	ฟักทอง	0.06	6	63.12	63
11	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
12	พริกชี้ฟ้าสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
13	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
14	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
15	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
16	เกลือเม็ด	0.0031	0.31	3.2612	3
17	กระเทียมแห้ง	0.0031	0.31	3.2612	3
18	มะพร้าวห้าว	0.052	5.2	54.704	55
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0335	3.35	35.242	35
20	น้ำพริกแกงกะหรี่	0.01955	1.955	20.5666	21
21	น้ำตาลทรายขาว	0.025083	2.5083	26.387316	26
22	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
23	น้ำปลา	0.0075	0.75	7.89	8
24	ขนมจีน	0.078	7.8	82.056	82
25	กะปิ	0.0155	1.55	16.306	16
26	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 25 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำไข่เค็ม , ขนมหวานบวดฟักทอง

อาหารเย็น -แกงส้มปลาทูกับมะละกอดิบ , ผัดไก่กับผักกวางตุ้ง

อาหารเช้า -ผัดเผ็ดปลาหมึกกับมะเขือเปราะ , พะโล้ไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาทูสด	0.082738	8.27375	87.03985	87
2	ปลาหมึกสด	0.063	6.3	66.276	66
3	ไก่ชำแหละ	0.095	9.5	99.94	100
4	ไข่ไก่	1	100.00	1052.000	1052
5	ไข่เป็ดเค็ม	0.5	50	526	526
6	มะเขือเปราะ	0.080023	8.00225	84.18367	84
7	ผักกวางตุ้ง	0.080023	8.00225	84.18367	84
8	มะละกอดิบ	0.060015	6.0015	63.13578	63
9	ฟักทอง	0.060015	6.0015	63.13578	63
10	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
12	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ผักชี	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
14	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
15	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
16	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
17	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
18	มะพร้าวห้าว	0.055884	5.5884	58.789968	59
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.01999	1.999	21.02948	21
20	น้ำพริกแกงส้ม	0.01999	1.999	21.02948	21
21	น้ำตาลทรายขาว	0.040141	4.01414	42.2287528	42
22	น้ำมันพืช	0.01155	1.155	12.1506	12
23	น้ำส้มสายชู	0.009002	0.900225	9.470367	9
24	น้ำปลา	0.0071	0.71	7.4692	7
25	ซีอิ้วดำ	0.0065	0.65	6.838	7
26	ผงพะโล้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
27	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
28	ผงชูรส	0.002251	0.2250562	2.367591224	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 26 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ผัดผักกาดดองกับไข่,ผลไม้ แตงโม

อาหารเย็น -ผัดขี้เมาไก่กับถั่วฝักยาว , แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ

อาหารเช้า -แกงกะทิหมูกับผักบุ้งจีน , ผัดลูกชิ้นปลากับผักกาดขาวปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ไก่ชำแหละ	0.073846	7.3846	77.685992	78
2	หมูสามชั้น	0.088	8.8	92.576	93
3	ไข่ไก่	0.3	30.0000	315.6	316
4	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.03055	3.055	32.139	32
5	ถั่วฝักยาว	0.080023	8.00225	84.18367	84
6	ผักกาดขาวปลี	0.080023	8.00225	84.18367	84
7	ผักบุ้งจีน	0.080023	8.00225	84.18367	84
8	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
10	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
11	ใบกะเพรา	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	หอมหัวใหญ่	0.010004	1.000375	10.523945	11
13	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
14	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
15	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
16	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
17	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.0246	2.46	25.8792	26
18	น้ำตาลทรายขาว	0.025559	2.55585	26.887542	27
19	น้ำมันพืช	0.011685	1.16854	12.2930408	12
20	น้ำปลา	0.0085	0.85	8.942	9
21	ซีอิ้วดำ	0.0085	0.85	8.942	9
22	วุ้นเส้น	0.03055	3.055	32.1386	32
23	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
24	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
25	ลูกชิ้นปลา	0.059	5.9	62.068	62
26	แตงโม	0.1716	17.16	180.5232	181

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 27 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวผัดหมูคะน้า

อาหารเย็น -แกงเขียวหวานเนื้อโคกับมะเขือเปราะ , น้ำพริกกะปิแกล้มแตงร้าน

อาหารเช้า -แกงกะทิไก่กับกล้วยน้ำว้าดิบ , ผัดหมูกับบวบเหลี่ยม

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.021	2.1	22.092	22
2	ไก่ชำแหละ	0.074	7.4	77.848	78
3	หมูสามชั้น	0.097078	9.707835	102.1264242	102
4	เนื้อโคสด	0.041	4.1	43.132	43
5	มะเขือเปราะ	0.070023	7.00225	73.66367	74
6	บวบเหลี่ยม	0.070023	7.00225	73.66367	74
7	แตงร้าน	0.037509	3.750937	39.45985724	39
8	ผักคะน้า	0.037509	3.750937	39.45985724	39
9	กล้วยน้ำว้าดิบ	0.071023	7.10225	74.71567	75
10	พริกขี้หนูสด	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
11	พริกชี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
12	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
13	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
14	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
15	ใบโหรพา	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
16	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
17	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33484	3
18	มะพร้าวห้าว	0.052513	5.2513125	55.2438075	55
19	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.02	2	21.04	21
20	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	0.02	2	21.04	21
21	น้ำตาลทรายขาว	0.024828	2.4828	26.119056	26
22	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
23	น้ำส้มสายชู	0.007	0.7	7.364	7
24	น้ำปลา	0.0085	0.85	8.942	9
25	ซีอิ้วดำ	0.0048	0.48	5.0496	5
26	กะปิ	0.01444	1.444	15.19088	15
27	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 28 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้ม , ยำไข่เค็ม , ขนมหวานบวดฟักทอง

อาหารเย็น -แกงส้มหมูกับผักบุ้งจีน , ต้มยำปลาเบญจพรรณ

อาหารเช้า -ไก่ผัดพริกแกง , ผัดฟักทองกับไข่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.065	6.5	68.38	68
2	ไก่ชำแหละ	0.082	8.2	86.264	86
3	หมูสามชั้น	0.101422	10.1422	106.695944	107
4	ไข่ไก่	0.35	35	368.2	368
5	ไข่เป็ดเค็ม	0.5	50	526	526
6	ผักบุ้งจีน	0.062552	6.25515	65.804178	66
7	ฟักทอง	0.1605	16.05	168.846	169
8	พริกขี้หนูสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
10	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
11	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
12	หอมหัวใหญ่	0.090023	9.00225	94.70367	95
13	มะเขือเทศ	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
14	เกลือเม็ด	0.00314	0.314	3.30328	3
15	กระเทียมแห้ง	0.00314	0.314	3.30328	3
16	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
17	มะพร้าวห้าว	0.052513	5.2513125	55.2438075	55
18	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.015	1.5	15.78	16
19	น้ำพริกแกงส้ม	0.015	1.5	15.78	16
20	น้ำตาลทรายขาว	0.040545	4.05445	42.652814	43
21	น้ำมันพืช	0.0105	1.05	11.046	11
22	น้ำส้มสายชู	0.018	1.8	18.936	19
23	น้ำปลา	0.009002	0.90015	9.469578	9
24	กะปิ	0.009002	0.900225	9.470367	9
25	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 29 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวต้มเครื่องไก่ , ผลไม้แตงโม

อาหารเย็น -ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากับถั่วฝักยาว , หลนเต้าเจี้ยว

อาหารเช้า -ต้มจืดหมูกับฟักเขียว , ผัดไก่กับบวบเหลี่ยม

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ไก่ชำแหละ	0.095	9.5	99.94	100
2	หมูสามชั้น	0.116319	11.63193	122.3679036	122
3	ถั่วฝักยาว	0.084843	8.48425	89.25431	89
4	บวบเหลี่ยม	0.083	8.3	87.316	87
5	ฟักเขียว	0.1005	10.05	105.726	106
6	พริกขี้หนูสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
7	พริกชี้ฟ้าสด	0.0015	0.1500375	1.5783945	2
8	ใบมะกรูด	0.00076	0.076	0.79952	1
9	ต้นหอม	0.00076	0.076	0.79952	1
10	ขิงฝอย	0.00076	0.076	0.79952	1
11	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	เกลือเม็ด	0.00314	0.314	3.30328	3
13	กระเทียมแห้ง	0.00314	0.314	3.30328	3
14	มะพร้าวห้าว	0.0265	2.65	27.878	28
15	พริกไทยป่น	0.00076	0.076	0.79952	1
16	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.021	2.1	22.092	22
17	น้ำตาลทรายขาว	0.026	2.6	27.352	27
18	น้ำมันพืช	0.011523	1.15232	12.1224064	12
19	น้ำปลา	0.0095	0.95	9.994	10
20	เต้าเจี้ยว	0.0225	2.25	23.67	24
21	ลูกชิ้นปลา	0.073	7.3	76.796	77
22	กะปิ	0.009	0.9	9.468	9
23	ผงชูรส	0.0015	0.15	1.578	2
24	แตงโม	0.176112	17.6112	185.269824	185

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 30 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวคลุกกะปิ

อาหารเย็น -แกงส้มปลาเบญจพรรณกับมะละกอดิบ , ผัดวุ้นเส้นกับไข่

อาหารเช้า -แกงกะทิเนื้อหมูกับฟักเขียว , ผัดไก่กับบวบเหลี่ยม

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.071355	7.13554	75.0658808	75
2	ไก่ชำแหละ	0.095	9.5	99.94	100
3	หมูสามชั้น	0.111298	11.12977	117.085	117
4	ไข่ไก่	0.4455	44.5500	468.666	469
5	บวบเหลี่ยม	0.07	7.0000	73.640	74
6	ฟักเขียว	0.1055	10.55	110.986	111
7	มะละกอดิบ	0.0655	6.55	68.906	69
8	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.368	2
9	พริกชี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
10	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.789196724	1
11	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.94598362	4
12	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33484	3
13	กระเทียมแห้ง	0.003178	0.3178	3.343256	3
14	หอมแดงแห้ง	0.002251	0.2250562	2.367591224	2
15	มะพร้าวห้าว	0.022506	2.250562	23.67591224	24
16	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.02	2	21.04	21
17	น้ำพริกแกงส้ม	0.02	2	21.04	21
18	น้ำตาลทรายขาว	0.025837	2.58365	27.179998	27
19	น้ำมันพืช	0.010518	1.0518	11.064936	11
20	น้ำส้มสายชู	0.009522	0.95215	10.016618	10
21	น้ำปลา	0.0085	0.85	8.942	9
22	ซีอิ๊วดำ	0.005001	0.5001	5.261052	5
23	วุ้นเส้น	0.030008	3.00075	31.56789	32
24	กะปิ	0.0105	1.05	11.046	11
25	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.5783945	2

ปริมาณอาหารดิบตามรายการอาหารประจำวัน เรือนจำอำเภอปากพนัง

ประจำวันที่ 31 ของทุกเดือน

อาหารเที่ยง - ข้าวผัดกะเพราหมู แกล้มผักสด

อาหารเย็น -แกงป่าเนื้อโคกับฟักทองกับถั่วฝักยาว , แกงจืดไข่น้ำหมูสับ

อาหารเช้า -แกงไตปลากับมันเทศ , ผัดหมูกับกะหล่ำปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ 1 คน	ปริมาณ 100 คน	ปริมาณที่สั่ง	ปริมาณ 1052 คน
1	ปลาเบญจพรรณ	0.025	2.5	26.30	26
2	ไก่ชำแหละ	0.025	2.5	26.30	26
3	หมูสามชั้น	0.108156	10.81557	113.78	114
4	เนื้อโคสด	0.044	4.4	46.29	46
5	ไข่ไก่	0.25	25.0000	263.00	263
6	มันเทศ	0.090023	9.00225	94.70	95
7	ถั่วฝักยาว	0.037509	3.750937	39.46	39
8	กะหล่ำปลี	0.090023	9.00225	94.70	95
9	แตงร้าน	0.037509	3.750937	39.46	39
10	ฟักทอง	0.052513	5.2513125	55.24	55
11	พริกขี้หนูสด	0.002251	0.2250562	2.37	2
12	พริกชี้ฟ้าสด	0.002251	0.2250562	2.37	2
13	ตะไคร้	0.002251	0.2250562	2.37	2
14	ใบมะกรูด	0.00075	0.0750187	0.79	1
15	ต้นหอม	0.00075	0.0750187	0.79	1
16	ใบกะเพรา	0.003751	0.3750935	3.95	4
17	หอมหัวใหญ่	0.003751	0.3750935	3.95	4
18	เกลือเม็ด	0.00317	0.317	3.33	3
19	กระเทียมแห้ง	0.00317	0.317	3.33	3
20	พริกไทยป่น	0.00075	0.0750187	0.79	1
21	น้ำพริกแกงเผ็ด	0.035968	3.59684	37.84	38
22	น้ำตาลทรายขาว	0.0285	2.85	29.98	30
23	น้ำมันพืช	0.013418	1.34175	14.12	14
24	น้ำปลา	0.0075	0.75	7.89	8
25	ซีอิ้วดำ	0.0049	0.49	5.15	5
26	ไตปลา	0.007502	0.750187	7.89	8
27	กะปิ	0.009002	0.900225	9.47	9
28	ผงชูรส	0.0015	0.1500375	1.58	2

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายอธิ ช่วยเหลือ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายเทิดศักดิ์ แต้มเติม)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายบริบูรณ์ คงชู)

บัญชีรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑
เรือนจำอำเภอปากพนัง

เรียน หัวหน้าส่วนราชการ

๑. ข้าพเจ้า.....อยู่เลขที่.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โดย.....

ผู้ลงนามท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่างๆ ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และเอกสารเพิ่มเติม (ถ้ามี) เลขที่.....โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่าข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ทิ้งงานของทางราชการ

๒. ข้าพเจ้าขอเสนอรายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังนี้

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๑	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนา	กก.	๓๑,๔๒๑.๐๐		
		อย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด				
๒	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคสด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๔,๕๕๐.๐๐		
		ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน				
๓	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องใน	กก.	๒๙,๐๔๙.๐๐		
		ทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก				
		หรือกลิ่นเหม็น				
๔	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ	ฟอง	๘๑,๔๑๕.๐๐		
		หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ				
๕	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๙,๗๐๐.๐๐		
		ปราศจากสารพิษตกค้างตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซ.ม.				
๖	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ ซม.	กก.	๑๔,๐๐๐.๐๐		
		สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง				
๗	ปลาดุกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	กก.	๑,๘๐๐.๐๐		
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๕๐ กรัม				
๘	ปลานิลสด	สดสะอาดเหงือกแดงไม่เน่าปราศจากสารพิษตกค้าง	กก.	๒,๒๕๐.๐๐		
		ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๒๐ ซม.				
๙	ปลาทูสด	สดสะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์	กก.	๓,๔๒๐.๐๐		
		ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๒ ซม.เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น				
		ปราศจากสารพิษตกค้าง				
๑๐	กุ้งสด	ความยาวไม่น้อยกว่า ๔ ซม. หนาไม่น้อยกว่า ½ ซม.	กก.	๔๕๐.๐๐		
		สดเปลือกใส ตัวใส สีไม่แดง หัวกุ้งติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ปนน้ำ				
๑๑	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	กก.	๒,๒๕๐.๐๐		
		ท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค				
๑๒	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน	กก.	๓,๗๙๕.๐๐		
		ท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค				
๑๓	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว	ฟอง	๓๘,๙๘๓.๐๐		
		ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร				

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๑๔	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ มีเนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก.	กก.	๖,๖๐๙.๐๐		
๑๕	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กก.	๘,๓๐๘.๐๐		
๑๖	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติ	กก.	๖,๖๐๐.๐๐		
		รูปร่างเรียวตรง มีความยาวระหว่าง ๖-๘ นิ้ว				
		น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ กรัม ต่อผล				
๑๗	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.	กก.	๖,๔๙๙.๐๐		
๑๘	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.	กก.	๕,๔๑๐.๐๐		
๑๙	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง	กก.	๗,๒๕๐.๐๐		
		ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว				
๒๐	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กก.	๗,๒๕๐.๐๐		
๒๑	ผักกาดขาวปลี	มีลักษณะสมบูรณ์ สดสะอาดตัดรากออก ขนาด๕๐๐กรัม/หัว	กก.	๓,๓๙๘.๐๐		
๒๒	กะหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กก.	๖,๒๐๐.๐๐		
๒๓	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	กก.	๓๕๐.๐๐		
		ตัดส่วนที่เป็นโคน ราก และปลายออก				
๒๔	ผักชี	ใบสีเขียวเข้มตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคล	กก.	๑๑๐.๐๐		
		ความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว				
๒๕	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรง รากมีสีขาวนว	กก.	๗,๖๕๐.๐๐		
		สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว				
๒๖	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก	กก.	๒,๖๐๐.๐๐		
		ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว				
๒๗	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนผิวสีเขียวอ่อนถึงขา	กก.	๕,๓๐๐.๐๐		
		ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก				
๒๘	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	๒,๓๐๐.๐๐		
๒๙	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง	กก.	๕,๖๐๐.๐๐		
		มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว				
๓๐	สับปะรด (สำหรับแกง)	มีเปลือกสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกนไม่มีกลิ่นฉุน	กก.	๗,๔๐๐.๐๐		
		มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก ๑,๐๐๐ กรัม/หัว				
๓๑	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำมีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	๕๐๐.๐๐		
๓๒	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ	กก.	๒,๓๐๐.๐๐		
		สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก				
๓๓	ขิงฝอย	ลักษณะของเส้นขิงต้องไม่เปื่อย มีสีขาวอมเหลือง ผิวสดไม่เหี่ยว	กก.	๑๕๐.๐๐		
		ไม่ใช้สารฟอกขาว ไม่ช้ำ				
๓๔	กล้วยน้ำว้าดิบ	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๑๐ ลูก	กก.	๖๘๐.๐๐		
๓๕	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	กก.	๑๓๐.๐๐		
๓๖	แตงโม	ขนาดไม่ต่ำกว่า ๓กก./๑ ผล ผลยาวรี เปลือกบาง เนื้อแน่น	กก.	๙,๒๐๐.๐๐		
		สีแดง รสหวาน ไม่ช้ำ ไส้ไม่ล้ม				
๓๗	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กก.	๑,๓๒๐.๐๐		
๓๘	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	กก.	๑,๓๒๐.๐๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๓๙	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย	กก.	๕๕๐.๐๐		
		ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐นิ้ว				
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค				
๔๐	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์มีสีเขียวเข้มติดกับก้านสดไม่เน่าเสีย	กก.	๓๓๐.๐๐		
		ความยาวของกิ่งประมาณ ๖/๘ นิ้วไม่ราดน้ำยา				
		ที่เป็นอัตตรายต่อการบริโภค				
๔๑	ใบโหรพาสด	เป็นใบโหรพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสดไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรง	กก.	๑๘๐.๐๐		
		สีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว				
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค				
๔๒	ใบกะเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๑๘๐.๐๐		
๔๓	พริกขี้ฟ้าสด	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือสีแดง สดไม่เน่าเสีย	กก.	๙๙๐.๐๐		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค				
๔๔	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูสดที่มีสีเขียวหรือสีแดงสด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	กก.	๙๙๐.๐๐		
		มีความยาวประมาณ ๑ ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย				
		ต่อการบริโภค				
๔๕	เกี๋ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดองไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	กก.	๔๕๐.๐๐		
		ต่อการบริโภค บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต				
		หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต				
๔๖	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ	ขวด	๑,๓๐๐.๐๐		
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ				
๔๗	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	กก.	๕๕๐.๐๐		
		ต่อการบริโภค				
๔๘	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ตามประกาศของ	ขวด	๑,๒๕๐.๐๐		
		กระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร				
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชื่อ ยี่ห้อ				
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่				
		ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
๔๙	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี	ขวด	๑,๖๕๐.๐๐		
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์				
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต				
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป				

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๕๐	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๘,๕๐๐.๐๐		
		สีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์				
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต				
		มีจำหน่ายทั่วไป				
๕๑	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน	กก.	๓๕๐.๐๐		
		ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบัณจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ				
		วันที่ผลิตหรือวันหมุดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
		รายการที่ ๘-๑๑ ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่เกินอายุการบริโภค				
๕๒	เกลือเป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด	กก.	๑,๕๕๐.๐๐		
		ไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ				
		โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป				
๕๓	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	กก.	๓,๕๐๐.๐๐		
		การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต				
		หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนที่ประกอบ				
		ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
๕๔	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	ขวด	๑,๒๐๐.๐๐		
		ผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ				
		วันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการ				
		ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
๕๕	ผงชูรส	เป็นผนึก สีขาวขุ่น เป็นรูปกระดูกหรือลิ่ม มีรสหวานอ่อน ๆ	กก.	๙๕๐.๐๐		
		ปนเค็มเล็กน้อย สามารถละลายน้ำได้ดี มีเครื่องหมาย อย.				
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจภัณฑ์				
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต				
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
๕๖	มะพร้าวห้าว	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ววัดโดยรอบ	ลูก	๙,๙๐๐.๐๐		
		ไม่ต่ำกว่า ๓๕ ซม.				
๕๗	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นราไม่มีฝ้าขาว	กก.	๑,๒๕๐.๐๐		
๕๘	ผงพะโล้	ต้องเป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน สีต้องมีสีที่ดีตาม	กก.	๗๐.๐๐		
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ กลิ่นต้องดีตาม				
		ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์				
		เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน การบรรจุผงพะโล้ในภาชนะบรรจุที่สะอาด				
		ปิดสนิทและสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้				
๕๙	ไตปลา	ต้องเป็นไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสี	กก.	๙๐๐.๐๐		
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค				
๖๐	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควรไม่เป็นสีดำ	กก.	๕,๕๐๐.๐๐		
		ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น				
		อันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด				
๖๑	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ชนิด ๕% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๗๐๐.๐๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๖๒	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า	กก.	๙๕.๐๐		
		ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน				
๖๓	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๔๐๐.๐๐		
๖๔	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	กก.	๒,๖๔๐.๐๐		
๖๕	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	กก.	๓,๐๘๐.๐๐		
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป				
๖๖	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	กก.	๒,๔๒๐.๐๐		
๖๗	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กก.	๑,๐๒๐.๐๐		
๖๘	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กก.	๑,๖๗๐.๐๐		
๖๙	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๒,๒๕๐.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๐	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๒,๕๕๐.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๑	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๘๕๐.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๒	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๘๔๙.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๓	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๕๗๒.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๔	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	กก.	๓๕๐.๐๐		
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค				
๗๕	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	พริกขี้หนูแห้ง สีแดงสด ใหม่ ไม่ขึ้นราเด็ดก้าน ไม่เน่า	กก.	๖๕๐.๐๐		
		พริกขี้หนูต้องสด ใหม่ เครื่องประกอบทุกชนิด ต้องล้างสะอาด				
		ก่อนบดไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารเจือปนอื่นๆ ทุกชนิด				
		ไม่เจือสี สะอาด รสชาติดี มีสถานที่ผลิตบรรจุในถุงพลาสติก				
		ต้องสดใหม่ มีฉลากบอกชื่อเครื่องแกงหมดอายุชัดเจน มีวันเดือนปี				
		ที่ผลิต และส่วนประกอบเครื่องแกงทุกชนิดต้องมีคุณภาพตามระบุไว้				
			รวมเป็นเงินทั้งสิ้น			

เสนอมา ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ตำแหน่ง .....