(ร่าง)



ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง ประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเรือนจำอำเภอทุ่งสง 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 กิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา 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 ๐-๗๕๗๗-๓๑๓๖ ต่อ ๑๑ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดสอบถามมายัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เรือนจำอำเภอทุ่งสง ผ่านทางอีเมล์ aoptung@correct.go.th ภายในวันที่ ..... โดยจังหวัดนครศรีธรรมราชจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ 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 .....

ประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๐

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเรือนจำอำเภอทุ่งสง 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 ปริมาณอาหารดิบตั้งแต่วันที่ ๑ ต.ค. ๖๐ ถึง ๓๐ ก.ย.๖๑ อาหารดิบเป็นรายสิ่งทั้งปี.pdf

๑.๘ ปริมาณอาหารรายวัน

ปริมาณอาหารดิบรายวัน.pdf

๑.๙ รายการอาหารประจำวัน ๓๑ วัน

รายการอาหารประจำวัน ๓๑ วัน.pdf

๑.๑๐ ราคากลางอาหารดิบ

(๑) กำหนดราคากลาง.pdf

(๒) กำหนดราคากลาง๒.pdf

๑.๑๑ รายละเอียดคุณลักษณะ

รายละเอียดคุณลักษณะ.pdf

๑.๑๒ บัญชีรายละเอียดอาหารดิบ

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 บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย 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) บัญชีรายละเอียดอาหารดิบ ตามข้อ ๑.๑๒

(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.ทุ่งสง กรมราชทัณฑ์ นครศรีธรรมราช

ราคาที่เสนอ จะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนาม สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

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) โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน

ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอรคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่หน่วยงานของรัฐผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่า เป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หากปรากฏว่าผู้เสนอราคารายใดเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้เสนอราคา

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

หากภายหลังจากการพิจารณาผลการเสนอราคาของคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หน่วยงานของรัฐตรวจสอบพบว่าผู้เสนอราคาที่ชนะการเสนอราคาหรือผู้เสนอราคารายใดรายหนึ่งกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๖ (๒) 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 ๑,๓๔๗,๔๓๔.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนสี่หมื่นเจ็ดพันสี่ร้อยสามสิบสี่บาทถ้วน)

๕.๑ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

๕.๒ เช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

กรณีที่ผู้เสนอราคานำเช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทย มาวางเป็นหลักประกันการ

เสนอราคา จะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ส่วนราชการตรวจสอบความถูกต้อง ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

ตามแบบตัวอย่างหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศ (หลักประกันการเสนอราคา) 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 และราคาที่เสนอแต่ละรายการ ไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนด

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 คณะกรรมการ

พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง 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 รวมทั้งจังหวัด 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) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด หนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบรรษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย 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 จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอหรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันทีและอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (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 เรือนจำอำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรประมาณ ๒๖,๙๔๘,๖๘๐.๐๐ บาท (ยี่สิบหกล้านเก้าแสนสี่หมื่นแปดพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๐

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง

๔.๑ กรมการค้าภายใน/สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช

๔.๒ ตลาดค้าส่งในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๓ ตลาด ได้แก่

- ตลาดทุ่งสง
- ตลาดคูขวาง
- ตลาดหัวอิฐ

๔.๓ ราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายใน ๒ ปีงบประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๖๐

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

๕.๑ นายสุรชิต จอมพงศ์	นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๕.๒ นายพิเชฐ พันธุ์เสงี่ยม	เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๓ นางจิราวรรณ เอี่ยมสกุล	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายสุรชิต จอมพงศ์)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายพิเชฐ พันธุ์เสงี่ยม)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจิราวรรณ เอี่ยมสกุล)
เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

ปริมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สั่งซื้อตลอดทั้งปี

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 - 30 กันยายน 2561 จำนวนผู้ต้องขัง 1,678 คน

เรือนจำอำเภอทุ่งสง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี	ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน	ราคา/หน่วย (บาท)	คิดเป็นเงิน (บาท)
1	หมูสามชั้น	5.50 ก.ก.	0.055 ก.ก.	92.29 ก.ก.	26,430 ก.ก.	129.34	3,418,456.20
2	ไก่ชำแหละ	7 ก.ก.	0.07 ก.ก.	117.46 ก.ก.	77,580 ก.ก.	68.15	5,287,077.00
3	ไข่ไก่	100 ฟอง	1 ฟอง	1678.00 ฟอง	298,455 ฟอง	3.00	895,365.00
4	ไข่เป็ดเค็ม	100 ฟอง	1 ฟอง	1678.00 ฟอง	80,544 ฟอง	6.00	483,264.00
5	มะละกอดิบ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	16,800 ก.ก.	15.00	252,000.00
6	ฟักเขียว-แฟง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	37,920 ก.ก.	20.00	758,400.00
7	ฟักทอง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	9,140 ก.ก.	28.00	255,920.00
8	หัวผักกาดสด	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	23,520 ก.ก.	26.27	617,870.40
9	มันเทศ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	19,560 ก.ก.	22.97	449,293.20
10	บวบเหลี่ยม	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	12,960 ก.ก.	25.00	324,000.00
11	มะเขือเปราะ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	20,640 ก.ก.	22.61	466,670.40
12	มะเขือยาว	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	10,560 ก.ก.	28.00	295,680.00
13	มะเขือเทศ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	1,800 ก.ก.	25.00	45,000.00
14	ผักกวางตุ้ง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	12,480 ก.ก.	26.29	328,099.20
15	ผักคะน้า	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	4,800 ก.ก.	29.96	143,808.00
16	ผักบุ้งจีน-ไทย	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	13,200 ก.ก.	25.00	330,000.00
17	ผักกาดขาวปลี	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	5,280 ก.ก.	34.75	183,480.00
18	กระหล่ำปลี	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	18,720 ก.ก.	24.66	461,635.20
19	ผักกาดดองเปรี้ยว	12 ก.ก.	0.12 ก.ก.	201.36 ก.ก.	2,280 ก.ก.	30.00	68,400.00
20	พริกขี้หนูสด	1.2 ก.ก.	0.012 ก.ก.	20.14 ก.ก.	408 ก.ก.	88.50	36,108.00
21	ตะไคร้สด	0.5 ก.ก.	0.005 ก.ก.	8.39 ก.ก.	312 ก.ก.	28.16	8,785.92
22	ใบมะกรูดสด	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	156 ก.ก.	56.30	8,782.80
23	ใบโหระพาสด	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	48 ก.ก.	50.00	2,400.00
24	ใบยี่หร่า	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	252 ก.ก.	45.45	11,453.40
25	ต้นหอม	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	348 ก.ก.	83.75	29,145.00
26	ผักชี	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	348 ก.ก.	106.75	37,149.00
						ยอดยกไป	15,198,242.72

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี	ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	คิดเป็นเงิน (บาท)
						ยอดยกมา	15,198,242.72
27	เห็ดนางฟ้า	0.7 ก.ก.	0.007 ก.ก.	11.75 ก.ก.	1,920 ก.ก.	70.00	134,400.00
28	เห็ดหูหนู	0.7 ก.ก.	0.007 ก.ก.	11.75 ก.ก.	1,200 ก.ก.	49.93	59,916.00
29	ข่าสด	0.5 ก.ก.	0.005 ก.ก.	8.39 ก.ก.	480 ก.ก.	50.00	24,000.00
30	ขมิ้นเหลืองสด	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	480 ก.ก.	47.02	22,569.60
31	หอมหัวใหญ่	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	5,400 ก.ก.	30.00	162,000.00
32	หอมแดงแห้ง	0.7 ก.ก.	0.007 ก.ก.	11.75 ก.ก.	696 ก.ก.	62.63	43,590.48
33	กระเทียมแห้ง	0.7 ก.ก.	0.007 ก.ก.	11.75 ก.ก.	696 ก.ก.	100.80	70,156.80
34	มะพร้าวขูด	6 ก.ก.	0.06 ก.ก.	100.68 ก.ก.	9,975 ก.ก.	56.59	564,485.25
35	พริกไทยป่น	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	300 ก.ก.	190.00	57,000.00
36	ไตปลา	2 ก.ก.	0.02 ก.ก.	33.56 ก.ก.	960 ก.ก.	40.00	38,400.00
37	กะปิอย่างกลาง	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	8,010 ก.ก.	50.00	400,500.00
38	ส้มแขกแห้ง	0.6 ก.ก.	0.006 ก.ก.	10.07 ก.ก.	2,544 ก.ก.	209.23	532,281.12
39	วุ้นเส้น	6 ก.ก.	0.06 ก.ก.	100.68 ก.ก.	480 ก.ก.	124.00	59,520.00
40	เครื่องแกงส้ม	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	8,920 ก.ก.	95.20	849,184.00
41	เครื่องแกงเผ็ด	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	6,295 ก.ก.	95.37	600,354.15
42	เครื่องแกงคั่ว	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	10,840 ก.ก.	93.30	1,011,372.00
43	เครื่องแกงมัสมั่น	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	1,920 ก.ก.	120.00	230,400.00
44	เครื่องแกงเขียวหวาน	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	720 ก.ก.	80.00	57,600.00
45	เครื่องแกงกระหรี่	1.6 ก.ก.	0.016 ก.ก.	26.85 ก.ก.	1,920 ก.ก.	100.00	192,000.00
46	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	1.2 ก.ก.	0.012 ก.ก.	20.14 ก.ก.	3,480 ก.ก.	10.00	34,800.00
47	น้ำตาลทรายขาว	2 ก.ก.	0.02 ก.ก.	33.56 ก.ก.	17,544 ก.ก.	23.50	412,284.00
48	ผงพะโล้/ไม้พะโล้	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	144 ก.ก.	160.00	23,040.00
49	น้ำมันพืช	2 ลิตร	0.02 ลิตร	33.56 ลิตร	2,904 ลิตร	40.00	116,160.00
50	เต้าเจี้ยว	5 ขวด	0.05 ขวด	83.90 ขวด	830 ขวด	25.00	20,750.00
51	น้ำปลา	1.2 ขวด	0.012 ขวด	20.14 ขวด	3,288 ขวด	24.65	81,049.20
52	ซีอิ้วดำ	0.8 ขวด	0.008 ขวด	13.42 ขวด	3,216 ขวด	20.00	64,320.00
53	ซีอิ้วขาว	1.2 ขวด	0.012 ขวด	20.14 ขวด	6,480 ขวด	18.00	116,640.00
						ยอดยกไป	21,177,015.32

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี	ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	คิดเป็นเงิน (บาท)
						ยอดยกมา	21,177,015.32
54	น้ำมันหอย	0.3 กล.	0.003 กล.	5.03 กล.	2,016 กล.	180.00	362,880.00
55	ขนมจีน	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	6,650 ก.ก.	20.00	133,000.00
56	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	17,040 ก.ก.	20.00	340,800.00
57	เส้นหมี่เหลือง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	15,840 ก.ก.	25.00	396,000.00
58	ลูกชิ้นไก่	5 ก.ก.	0.05 ก.ก.	83.90 ก.ก.	1,200 ก.ก.	65.00	78,000.00
59	ปลาทองโอสด	10 ก.ก.	0.1 ก.ก.	167.80 ก.ก.	33,120 ก.ก.	66.39	2,198,836.80
60	ปลาซาบะ	10 ก.ก.	0.1 ก.ก.	167.80 ก.ก.	19,680 ก.ก.	65.00	1,279,200.00
61	ปลาทูสด	7 ก.ก.	0.07 ก.ก.	117.46 ก.ก.	2,660 ก.ก.	85.00	226,100.00
62	ปลาทูแขกสด	7 ก.ก.	0.07 ก.ก.	117.46 ก.ก.	570 ก.ก.	70.00	39,900.00
63	ถั่วลิสง	0.7 ก.ก.	0.007 ก.ก.	11.75 ก.ก.	240 ก.ก.	77.60	18,624.00
64	ถั่วเขียว	6 ก.ก.	0.06 ก.ก.	100.68 ก.ก.	1,020 ก.ก.	60.00	61,200.00
65	ถั่วดำ	6 ก.ก.	0.06 ก.ก.	100.68 ก.ก.	2,040 ก.ก.	55.75	113,730.00
66	ถั่วแดง	6 ก.ก.	0.06 ก.ก.	100.68 ก.ก.	1,020 ก.ก.	70.00	71,400.00
67	กล้วยไข่	25 ก.ก.	0.25 ก.ก.	419.50 ก.ก.	3,300 ก.ก.	30.00	99,000.00
68	ฝรั่ง	25 ก.ก.	0.25 ก.ก.	419.50 ก.ก.	3,120 ก.ก.	40.00	124,800.00
69	มังคุด	25 ก.ก.	0.25 ก.ก.	419.50 ก.ก.	3,240 ก.ก.	38.19	123,735.60
70	เงาะ	25 ก.ก.	0.25 ก.ก.	419.50 ก.ก.	3,720 ก.ก.	28.08	104,457.60
					รวมทั้งสิ้น		26,948,679.32
					อัตราถือจ่ายต่อคนต่อวัน		44.00

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุธี จงมงาม)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายศิริชัย ฟันธุ่งศรียม)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางจิราวรรณ เอี่ยมสกุล)

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

เรือนจำอำเภอทุ่งสง

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดง หนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	1 กก.	129.34
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น	1 กก.	68.15
3	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่ สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง	3.00
4	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร	1 ฟอง	6.00
5	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 กก.	15.00
6	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 กก.	20.00
7	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 กก.	28.00
8	หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า)	เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก 3-4 ลูก/กก.	1 กก.	26.27
9	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 กก.	22.97
10	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.	25.00
11	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.	22.61
12	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.	28.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
13	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.	25.00
14	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	26.29
15	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.	29.96
16	ผักบุ้งจีน–ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.	25.00
17	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	1 กก.	34.75
18	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	24.66
19	ผักกาดดอง เปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1 กก.	30.00
20	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	88.50
21	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	28.16
22	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	56.30
23	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	1 กก.	50.00
24	ใบยี่หร่า	สด สะอาด มีใบสีเขียว ไม่ติดโคลน	1 กก.	45.45

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
25	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	1 กก.	83.75
26	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 กก.	106.75
27	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	1 กก.	70.00
28	เห็ดหูหนู	สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย	1 กก.	49.93
29	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	50.00
30	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	1 กก.	47.02
31	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	1 กก.	30.00
32	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	62.63
33	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	100.80
34	มะพร้าวขูด	เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด	1 กก.	56.59
35	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	190.00
36	ไตปลา	ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	40.00
37	กะปิอย่างกลาง(กะปิกุ้ง)	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด	1 กก.	50.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
38	ส้มแขกแห้ง	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	1 กก.	209.23
39	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	124.00
40	เครื่องแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	95.20
41	เครื่องแกงเผ็ด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	95.37
42	เครื่องแกงคั่ว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	93.30
43	เครื่องแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	120.00
44	เครื่องแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	80.00
45	เครื่องแกงกระหรี่	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	100.00
46	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	1 กก.	10.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
47	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	23.50
48	ผงพะโล้และไม้พะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	1 กก.	160.00
49	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ลิตร	40.00
50	เต้าเจี้ยว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	25.00
51	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	24.65

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
52	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	20.00
53	ซีอิ๊วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	18.00
54	น้ำมันหอย	มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร สะอาด ไม่เน่าเสีย	1 แกลลอน	180.00
55	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1 กก.	20.00
56	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	20.00
57	เส้นหมี่เหลือง	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	25.00
58	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	65.00
59	ปลาทองโอสด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	1 กก.	66.39
60	ปลาซาบะ	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	1 กก.	65.00
61	ปลาทูสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 12 ซม.	1 กก.	85.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
62	ปลาทูแขกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 15 ซม.	1 กก.	70.00
63	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	77.60
64	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	60.00
65	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	55.75
66	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	70.00
67	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ	1 กก.	30.00
68	ฝรั่ง	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	40.00
69	มังคุด	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	38.19
70	เงาะ	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	28.08

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรชิต ลอมพอส์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายพีรพล พันธุ์สุวงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางจิตรมณ เอี่ยมสกุล)

ร่างขอบเขตของงานการจัดซื้ออาหารดิบ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561

เรือนจำอำเภอทุ่งสง

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดง หนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	1 กก.	
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น	1 กก.	
3	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่ สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง	
4	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตาม หลักการถนอมอาหาร	1 ฟอง	
5	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 กก.	
6	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 กก.	
7	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 กก.	
8	หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า)	เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาว เป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก 3-4 ลูก/กก.	1 กก.	
9	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 กก.	
10	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ
11	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียว สดติดแน่นกับผล	1 กก.	
12	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.	
13	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.	
14	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	
15	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.	
16	ผักบุ้งจีน–ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.	
17	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	1 กก.	
18	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.	
19	ผักกาดดอง เปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1 กก.	
20	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
21	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
22	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ

23	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	1 กก.	
24	ใบยี่หร่า	สด สะอาด มีใบสีเขียว ไม่ติดโคลน	1 กก.	
25	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	1 กก.	
26	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 กก.	
27	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	1 กก.	
28	เห็ดหูหนู	สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย	1 กก.	
29	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
30	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	1 กก.	
31	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	1 กก.	
32	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	
33	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.	
34	มะพร้าวขูด	เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด	1 กก.	
35	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	
36	ไตปลา	ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ

37	กะปิอย่างกลาง(กะปิกุ้ง)	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด	1 กก.	
38	ส้มแขกแห้ง	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	1 กก.	
39	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	
40	เครื่องแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
41	เครื่องแกงเผ็ด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
42	เครื่องแกงคั่ว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
43	เครื่องแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
44	เครื่องแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
45	เครื่องแกงกระหรี่	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.	
46	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ

47	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.	
48	ผงพะโล้และไม้พะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	1 กก.	
49	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ลิตร	
50	เต้าเจี้ยว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	
51	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ

52	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	
53	ซีอิ้วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี	1 ขวด	
54	น้ำมันหอย	มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร สะอาด ไม่เน่าเสีย	1 แกลลอน	
55	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1 กก.	
56	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	
57	เส้นหมี่เหลือง	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 กก.	
58	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	1 กก.	
59	ปลาทองโอสด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	1 กก.	
60	ปลาซาบะ	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	1 กก.	
61	ปลาทูสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 12 ซม.	1 กก.	

ที่	รายการ	คุณลักษณะ	ปริมาณ/หน่วย	หมายเหตุ

62	ปลาทูแขกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ 15 ซม.	1 กก.	
63	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
64	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
65	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
66	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	
67	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	1 กก.	
68	ฝรั่ง	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	
69	มังคุด	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	
70	เงาะ	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 กก.	

ปริมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ที่ต้องใช้ตลอดทั้งปี

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 - 30 กันยายน 2561 จำนวนผู้ต้องขัง 1,678 คน

เรือนจำอำเภอทุ่งสง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน	ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี	ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน
1	หมูสามชั้น	5.50 ก.ก.	0.055 ก.ก.	92.29 ก.ก.	26,430 ก.ก.
2	ไก่ชำแหละ	7 ก.ก.	0.07 ก.ก.	117.46 ก.ก.	77,580 ก.ก.
3	ไข่ไก่	100 ฟอง	1 ฟอง	1678.00 ฟอง	298,455 ฟอง
4	ไข่เป็ดเค็ม	100 ฟอง	1 ฟอง	1678.00 ฟอง	80,544 ฟอง
5	มะละกอดิบ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	16,800 ก.ก.
6	ฟักเขียว-แฟง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	37,920 ก.ก.
7	ฟักทอง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	9,140 ก.ก.
8	หัวผักกาดสด	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	23,520 ก.ก.
9	มันเทศ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	19,560 ก.ก.
10	บวบเหลี่ยม	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	12,960 ก.ก.
11	มะเขือเปราะ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	20,640 ก.ก.
12	มะเขือยาว	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	10,560 ก.ก.
13	มะเขือเทศ	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	1,800 ก.ก.
14	ผักกวางตุ้ง	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	12,480 ก.ก.
15	ผักคะน้า	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	4,800 ก.ก.
16	ผักบุ้งจีน-ไทย	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	13,200 ก.ก.
17	ผักกาดขาวปลี	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	5,280 ก.ก.
18	กระหล่ำปลี	20 ก.ก.	0.2 ก.ก.	335.60 ก.ก.	18,720 ก.ก.
19	ผักกาดดองเปรี้ยว	12 ก.ก.	0.12 ก.ก.	201.36 ก.ก.	2,280 ก.ก.
20	พริกขี้หนูสด	1.2 ก.ก.	0.012 ก.ก.	20.14 ก.ก.	408 ก.ก.
21	ตะไคร้สด	0.5 ก.ก.	0.005 ก.ก.	8.39 ก.ก.	312 ก.ก.
22	ใบมะกรูดสด	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	156 ก.ก.
23	ใบโหระพาสด	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	48 ก.ก.
24	ใบยี่หร่า	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	252 ก.ก.
25	ต้นหอม	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	348 ก.ก.
26	ผักชี	0.3 ก.ก.	0.003 ก.ก.	5.03 ก.ก.	348 ก.ก.

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน		ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน		ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี		ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน	
27	เห็ดนางฟ้า	0.7	ก.ก.	0.007	ก.ก.	11.75	ก.ก.	1,920	ก.ก.
28	เห็ดหูหนู	0.7	ก.ก.	0.007	ก.ก.	11.75	ก.ก.	1,200	ก.ก.
29	ข่าสด	0.5	ก.ก.	0.005	ก.ก.	8.39	ก.ก.	480	ก.ก.
30	ขมิ้นเหลืองสด	0.3	ก.ก.	0.003	ก.ก.	5.03	ก.ก.	480	ก.ก.
31	หอมหัวใหญ่	20	ก.ก.	0.2	ก.ก.	335.60	ก.ก.	5,400	ก.ก.
32	หอมแดงแห้ง	0.7	ก.ก.	0.007	ก.ก.	11.75	ก.ก.	696	ก.ก.
33	กระเทียมแห้ง	0.7	ก.ก.	0.007	ก.ก.	11.75	ก.ก.	696	ก.ก.
34	มะพร้าวขูด	6	ก.ก.	0.06	ก.ก.	100.68	ก.ก.	9,975	ก.ก.
35	พริกไทยป่น	0.3	ก.ก.	0.003	ก.ก.	5.03	ก.ก.	300	ก.ก.
36	ไตปลา	2	ก.ก.	0.02	ก.ก.	33.56	ก.ก.	960	ก.ก.
37	กะปิอย่างกลาง	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	8,010	ก.ก.
38	ส้มแขกแห้ง	0.6	ก.ก.	0.006	ก.ก.	10.07	ก.ก.	2,544	ก.ก.
39	วุ้นเส้น	6	ก.ก.	0.06	ก.ก.	100.68	ก.ก.	480	ก.ก.
40	เครื่องแกงส้ม	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	8,920	ก.ก.
41	เครื่องแกงเผ็ด	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	6,295	ก.ก.
42	เครื่องแกงคั่ว	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	10,840	ก.ก.
43	เครื่องแกงมัสมั่น	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	1,920	ก.ก.
44	เครื่องแกงเขียวหวาน	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	720	ก.ก.
45	เครื่องแกงกระหรี่	1.6	ก.ก.	0.016	ก.ก.	26.85	ก.ก.	1,920	ก.ก.
46	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	1.2	ก.ก.	0.012	ก.ก.	20.14	ก.ก.	3,480	ก.ก.
47	น้ำตาลทรายขาว	2	ก.ก.	0.02	ก.ก.	33.56	ก.ก.	17,544	ก.ก.
48	ผงพะโล้/ไม้พะโล้	0.3	ก.ก.	0.003	ก.ก.	5.03	ก.ก.	144	ก.ก.
49	น้ำมันพืช	2	ลิตร	0.02	ลิตร	33.56	ลิตร	2,904	ลิตร
50	เต้าเจี้ยว	5	ขวด	0.05	ขวด	83.90	ขวด	830	ขวด
51	น้ำปลา	1.2	ขวด	0.012	ขวด	20.14	ขวด	3,288	ขวด
52	ซีอิ้วดำ	0.8	ขวด	0.008	ขวด	13.42	ขวด	3,216	ขวด
53	ซีอิ้วขาว	1.2	ขวด	0.012	ขวด	20.14	ขวด	6,480	ขวด

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 100 คน		ปริมาณที่ต้องใช้ต่อ 1 คน		ปริมาณ 1,678 คน ทั้งปี		ปริมาณที่จะใช้ต่อ 365 วัน	
54	น้ำมันหอย	0.3	กล.	0.003	กล.	5.03	กล.	2,016	กล.
55	ขนมจีน	20	ก.ก.	0.2	ก.ก.	335.60	ก.ก.	6,650	ก.ก.
56	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	20	ก.ก.	0.2	ก.ก.	335.60	ก.ก.	17,040	ก.ก.
57	เส้นหมี่เหลือง	20	ก.ก.	0.2	ก.ก.	335.60	ก.ก.	15,840	ก.ก.
58	ลูกชิ้นไก่	5	ก.ก.	0.05	ก.ก.	83.90	ก.ก.	1,200	ก.ก.
59	ปลาทองโอสด	10	ก.ก.	0.1	ก.ก.	167.80	ก.ก.	33,120	ก.ก.
60	ปลาซาบะ	10	ก.ก.	0.1	ก.ก.	167.80	ก.ก.	19,680	ก.ก.
61	ปลาทูสด	7	ก.ก.	0.07	ก.ก.	117.46	ก.ก.	2,660	ก.ก.
62	ปลาทูแขกสด	7	ก.ก.	0.07	ก.ก.	117.46	ก.ก.	570	ก.ก.
63	ถั่วลิสง	0.7	ก.ก.	0.007	ก.ก.	11.75	ก.ก.	240	ก.ก.
64	ถั่วเขียว	6	ก.ก.	0.06	ก.ก.	100.68	ก.ก.	1,020	ก.ก.
65	ถั่วดำ	6	ก.ก.	0.06	ก.ก.	100.68	ก.ก.	2,040	ก.ก.
66	ถั่วแดง	6	ก.ก.	0.06	ก.ก.	100.68	ก.ก.	1,020	ก.ก.
67	กล้วยไข่	25	ก.ก.	0.25	ก.ก.	419.50	ก.ก.	3,300	ก.ก.
68	ฝรั่ง	25	ก.ก.	0.25	ก.ก.	419.50	ก.ก.	3,120	ก.ก.
69	มังคุด	25	ก.ก.	0.25	ก.ก.	419.50	ก.ก.	3,240	ก.ก.
70	เงาะ	25	ก.ก.	0.25	ก.ก.	419.50	ก.ก.	3,720	ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรพล ฤทธิศักดิ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายสิทธา ทันธัย)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสุรัตนาภรณ์ นอกจันทร์)

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 1 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับหัวผักกาด และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ และ ต้มขมิ้นไก่กับฟักเขียว

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	หัวผักกาดสด	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	กะหล่ำปลี	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3403	34.0300	571.0234	571	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หอมหัวใหญ่	0.0185	1.8500	31.0430	31	
10	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
11	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
12	ฟักเขียว	0.1073	10.7300	180.0494	180	
13	มะเขือเปราะ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	เครื่องแกงเผ็ด	0.0179	1.7900	30.0362	30	
15	เครื่องแกงเขียวหวาน	0.0060	0.6000	10.0680	10	
16	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ใบโหระพาสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	ฟักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	ซีอิ้วดำ	0.0072	0.7200	12.0816	12	
25	ซีอิ้วขาว	0.0119	1.1900	19.9682	20	
26	น้ำมันพืช	0.0066	0.6600	11.0748	11	
27	น้ำมันหอย	0.0048	0.4800	8.0544	8	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 2 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารมื้อเย็น -แกงกระหรี่ไก่กับมันเทศ และ แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0149	1.4900	25.0022	25	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ ๓	0.3218	32.1800	539.9804	540	
7	ฟักเขียว	0.0417	4.1700	69.9726	70	
8	บวบเหลี่ยม	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หมูสามชั้น	0.0447	4.4700	75.0066	75	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มันเทศ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
15	เครื่องแกงกระหรี่	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	มะพร้าวขูด	0.0185	1.8500	31.0430	31	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	วุ้นเส้น	0.0060	0.6000	10.0680	10	
20	ลูกชิ้นไก่	0.0149	1.4900	25.0022	25	
21	ผักกาดขาวปลี	0.0656	6.5600	110.0768	110	
22	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
23	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0113	1.1300	18.9614	19	
28	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
29	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
30	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำปลา	0.0054	0.5400	9.0612	9	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 3 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) -แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่ และผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงไตปลา(ปลาทองโอ,ฟักทอง,มันเทศ,มะเขือเปราะ) และ ต้มฉับฉ่ายหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.000	1678	
7	เส้นหมี่เหลือง	0.1967	19.6700	330.0626	330	
8	ไก่ชำแหละ	0.0387	3.8700	64.9386	65	
9	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	ฟักทอง	0.0238	2.3800	39.9364	40	
13	มันเทศ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	มะเขือเปราะ	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ไตปลา	0.0119	1.1900	19.9682	20	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0566	5.6600	94.9748	95	
19	หัวผักกาดสด	0.0483	4.8300	81.0474	81	
20	ผักกวางตุ้ง	0.0483	4.8300	81.0474	81	
21	ไม้พะโล้	0.0006	0.0600	1.0068	1	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	ซีอิ๊วดำ	0.0143	1.4300	23.9954	24	
25	ซีอิ๊วขาว	0.0149	1.4900	25.0022	25	
26	น้ำมันพืช	0.0042	0.4200	7.0476	7	
27	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0262	2.6200	43.9636	44	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 4 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ผัดบวบเหลี่ยมกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง และ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

อาหารมื้อเย็น - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มข่าไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะละกอดิบ	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	บวบเหลี่ยม	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
8	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0358	3.5800	60.0724	60	
10	ถั่วเขียว	0.0507	5.0700	85.0746	85	
11	น้ำตาลทรายขาว	0.0298	2.9800	50.0044	50	
12	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
14	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบยี่หร่า	0.0012	0.1200	2.0136	2	
16	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
17	ฟักเขียว	0.1609	16.0900	269.9902	270	
18	เห็ดนางฟ้า	0.0238	2.3800	39.9364	40	
19	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
20	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ข่าสด	0.0060	0.6000	10.0680	10	
23	พริกขี้หนูสด	0.0024	0.2400	4.0272	4	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0119	1.1900	19.9682	20	
28	น้ำมันพืช	0.0089	0.8900	14.9342	15	
29	น้ำมันหอย	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0280	2.8000	46.9840	47	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 5 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาทองโอกับหัวผักกาด และ ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มกับไข่เค็ม

อาหารมื้อเย็น - แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ และ ต้มยำหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	หัวผักกาดสด	0.0954	9.5400	160.0812	160	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	ผักบุ้ง	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ไข่เป็ดเค็ม	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
9	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ไก่ชำแหละ	0.0745	7.4500	125.0110	125	
13	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
14	เครื่องแกงมัสมั่น	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
16	ถั่วลิสง	0.0030	0.3000	5.0340	5	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0536	5.3600	89.9408	90	
19	หอมหัวใหญ่	0.0298	2.9800	50.0044	50	
20	มะเขือเทศ	0.0179	1.7900	30.0362	30	
21	เห็ดหูหนู	0.0119	1.1900	19.9682	20	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	พริกขี้หนูสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ้วขาว	0.0083	0.8300	13.9274	14	
28	น้ำมันพืช	0.0036	0.3600	6.0408	6	
29	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0072	0.7200	12.0816	12	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 6 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับฟักทอง และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องไก่ และ ฝรั่ง

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาชาบะกับมะละกอ และ ต้มจับฉ่ายไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	ฟักทอง	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	กระหล่ำปลี	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3278	32.7800	550.0484	550	
8	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
9	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ปลาชาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	มะละกอดิบ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
14	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
16	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
17	หัวผักกาดสด	0.0477	4.7700	80.0406	80	
18	ผักกวางตุ้ง	0.0477	4.7700	80.0406	80	
19	ไม้พะโล้	0.0012	0.1200	2.0136	2	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
23	ซีอิ้วขาว	0.0101	1.0100	16.9478	17	
24	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
25	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	ฝรั่ง	0.1579	15.7900	264.9562	265	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 7 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับหมูสามชั้นและผักกวางตุ้ง

อาหารมื้อเย็น - แกงเผ็ดไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มส้มปลาทองโอ

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
7	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	0.2116	21.1600	355.0648	355	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0328	3.2800	55.0384	55	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	มะเขือเปราะ	0.0656	6.5600	110.0768	110	
13	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
14	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
16	ปลาทองโอสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
17	หอมหัวใหญ่	0.0119	1.1900	19.9682	20	
18	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
19	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	พริกขี้หนูสด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0131	1.3100	21.9818	22	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
28	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0286	2.8600	47.9908	48	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 8 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมันเทศ และ ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องไก่

อาหารมื้อเย็น - แกงเทโพหมูสามชั้นกับผักบุ้ง และ ต้มยำไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ผักบุ้ง	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
9	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
10	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	หมูสามชั้น	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	ผักบุ้ง	0.0894	8.9400	150.0132	150	
14	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
16	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	หอมหัวใหญ่	0.0298	2.9800	50.0044	50	
20	มะเขือเทศ	0.0179	1.7900	30.0362	30	
21	เห็ดหูหนู	0.0119	1.1900	19.9682	20	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0054	0.5400	9.0612	9	
23	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	พริกขี้หนูสด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
21	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	ซีอิ้วดำ	0.0030	0.3000	5.0340	5	
24	ซีอิ้วขาว	0.0137	1.3700	22.9886	23	
25	น้ำมันพืช	0.0042	0.4200	7.0476	7	
26	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
27	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
28	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 9 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับหัวผักกาด และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ และ ต้มขมิ้นไก่กับฟักเขียว

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	หัวผักกาดสด	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	กะหล่ำปลี	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3403	34.0300	571.0234	571	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หอมหัวใหญ่	0.0185	1.8500	31.0430	31	
10	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
11	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
12	ฟักเขียว	0.1073	10.7300	180.0494	180	
13	มะเขือเปราะ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	เครื่องแกงเผ็ด	0.0179	1.7900	30.0362	30	
15	เครื่องแกงเขียวหวาน	0.0060	0.6000	10.0680	10	
16	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ใบโหระพาสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	ฟักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	ซีอิ้วดำ	0.0072	0.7200	12.0816	12	
25	ซีอิ้วขาว	0.0119	1.1900	19.9682	20	
26	น้ำมันพืช	0.0066	0.6600	11.0748	11	
27	น้ำมันหอย	0.0048	0.4800	8.0544	8	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 10 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารมื้อเย็น -แกงกระหรี่ไก่กับมันเทศ และ แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0149	1.4900	25.0022	25	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ ๓	0.3218	32.1800	539.9804	540	
7	ฟักเขียว	0.0417	4.1700	69.9726	70	
8	บวบเหลี่ยม	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หมูสามชั้น	0.0447	4.4700	75.0066	75	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มันเทศ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
15	เครื่องแกงกระหรี่	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	มะพร้าวขูด	0.0185	1.8500	31.0430	31	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	วุ้นเส้น	0.0060	0.6000	10.0680	10	
20	ลูกชิ้นไก่	0.0149	1.4900	25.0022	25	
21	ผักกาดขาวปลี	0.0656	6.5600	110.0768	110	
22	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
23	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0113	1.1300	18.9614	19	
28	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
29	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
30	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำปลา	0.0054	0.5400	9.0612	9	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 11 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) -แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่ และผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงไตปลา(ปลาทองโอ,ฟักทอง,มันเทศ,มะเขือเปราะ) และ ต้มฉับฉ่ายหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.000	1678	
7	เส้นหมี่เหลือง	0.1967	19.6700	330.0626	330	
8	ไก่ชำแหละ	0.0387	3.8700	64.9386	65	
9	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	ฟักทอง	0.0238	2.3800	39.9364	40	
13	มันเทศ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	มะเขือเปราะ	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ไตปลา	0.0119	1.1900	19.9682	20	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0566	5.6600	94.9748	95	
19	หัวผักกาดสด	0.0483	4.8300	81.0474	81	
20	ผักกวางตุ้ง	0.0483	4.8300	81.0474	81	
21	ไม้พะโล้	0.0006	0.0600	1.0068	1	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	ซีอิ้วดำ	0.0143	1.4300	23.9954	24	
25	ซีอิ้วขาว	0.0149	1.4900	25.0022	25	
26	น้ำมันพืช	0.0042	0.4200	7.0476	7	
27	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0262	2.6200	43.9636	44	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 12 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ผัดบวบเหลี่ยมกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง และ ถั่วดำต้มน้ำตาล

อาหารมื้อเย็น - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มข่าไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.7750	77.5000	1,300.4500	130	
2	มะละกอดิบ	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	บวบเหลี่ยม	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
8	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0358	3.5800	60.0724	60	
10	ถั่วดำ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
11	น้ำตาลทรายขาว	0.0298	2.9800	50.0044	50	
12	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
15	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
17	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
18	ฟักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
19	เห็ดนางฟ้า	0.0238	2.3800	39.9364	40	
20	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
21	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	ข่าสด	0.0060	0.6000	10.0680	10	
24	พริกขี้หนูสด	0.0024	0.2400	4.0272	4	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ้วดำ	0.0066	0.6600	11.0748	11	
28	ซีอิ้วขาว	0.0155	1.5500	26.0090	26	
29	น้ำมันพืช	0.0089	0.8900	14.9342	15	
30	น้ำมันหอย	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำตาลทรายขาว	0.0280	2.8000	46.9840	47	
32	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
33	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 13 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาทองโอกับหัวผักกาด และ ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มกับไข่เค็ม

อาหารมื้อเย็น - แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ และ ต้มยำหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	หัวผักกาดสด	0.0954	9.5400	160.0812	160	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	ผักบุ้ง	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ไข่เป็ดเค็ม	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
9	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ไก่ชำแหละ	0.0745	7.4500	125.0110	125	
13	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
14	เครื่องแกงมัสมั่น	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
16	ถั่วลิสง	0.0030	0.3000	5.0340	5	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0536	5.3600	89.9408	90	
19	หอมหัวใหญ่	0.0298	2.9800	50.0044	50	
20	มะเขือเทศ	0.0179	1.7900	30.0362	30	
21	เห็ดหูหนู	0.0119	1.1900	19.9682	20	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	พริกขี้หนูสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ้วขาว	0.0083	0.8300	13.9274	14	
28	น้ำมันพืช	0.0036	0.3600	6.0408	6	
29	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0072	0.7200	12.0816	12	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 14 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับฟักทอง และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องไก่ และ มังคุด

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ต้มจับฉ่ายไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	ฟักทอง	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	กระหล่ำปลี	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3278	32.7800	550.0484	550	
8	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
9	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ปลาซาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	มะละกอดิบ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
14	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
16	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
17	หัวผักกาดสด	0.0477	4.7700	80.0406	80	
18	ผักกวางตุ้ง	0.0477	4.7700	80.0406	80	
19	ไม้พะโล้	0.0012	0.1200	2.0136	2	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0066	0.6600	11.0748	11	
23	ซีอิ้วขาว	0.0101	1.0100	16.9478	17	
24	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
25	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0226	2.2600	37.9228	38	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0066	0.6600	11.0748	11	
29	มังคุด	0.1651	16.5100	277.0378	277	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 15 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับหมูสามชั้นและผักกวางตุ้ง

อาหารมื้อเย็น - แกงเผ็ดไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มส้มปลาทองโอ

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
7	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	0.2116	21.1600	355.0648	355	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0328	3.2800	55.0384	55	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	มะเขือเปราะ	0.0656	6.5600	110.0768	110	
13	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
14	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
16	ปลาทองโอสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
17	หอมหัวใหญ่	0.0119	1.1900	19.9682	20	
18	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
19	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	พริกขี้หนูสด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0131	1.3100	21.9818	22	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
28	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0286	2.8600	47.9908	48	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 16 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมันเทศ และ ผัดคะน้ากับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ขนมจีน

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาทูกับหัวผักกาด และ ต้มไก่กับผักกาดดอง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0179	1.7900	30.0362	30	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ผักคะน้า	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ขนมจีน	0.2086	20.8600	350.0308	350	
9	ปลาทูแขกสด	0.0179	1.7900	30.0362	30	
10	เครื่องแกงเผ็ด	0.0149	1.4900	25.0022	25	
11	มะพร้าวขูด	0.0268	2.6800	44.9704	45	
12	ใบมะกรูดสด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
14	ปลาทูสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
15	หัวผักกาดสด	0.1013	10.1300	169.9814	170	
16	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ส้มแขกแห้ง	0.0054	0.5400	9.0612	9	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0018	0.1800	3.0204	3	
23	ซีอิ้วขาว	0.0131	1.3100	21.9818	22	
24	น้ำมันพืช	0.0048	0.4800	8.0544	8	
25	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 17 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาชาบะกับหัวผักกาด และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดหมูกับผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงเขียวหวานไก่กับฟักเขียว,มะเขือเปราะ และ ต้มขมิ้นไก่กับฟักเขียว

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาชาบะสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	หัวผักกาดสด	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	กะหล่ำปลี	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3403	34.0300	571.0234	571	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หอมหัวใหญ่	0.0185	1.8500	31.0430	31	
10	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
11	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
12	ฟักเขียว	0.1073	10.7300	180.0494	180	
13	มะเขือเปราะ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	เครื่องแกงเผ็ด	0.0179	1.7900	30.0362	30	
15	เครื่องแกงเขียวหวาน	0.0060	0.6000	10.0680	10	
16	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ใบโหระพาสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	ฟักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	ซีอิ้วดำ	0.0072	0.7200	12.0816	12	
25	ซีอิ้วขาว	0.0119	1.1900	19.9682	20	
26	น้ำมันพืช	0.0066	0.6600	11.0748	11	
27	น้ำมันหอย	0.0048	0.4800	8.0544	8	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 18 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารมื้อเย็น -แกงกระหรี่ไก่กับมันเทศ และ แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0149	1.4900	25.0022	25	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ ๓	0.3218	32.1800	539.9804	540	
7	ฟักเขียว	0.0417	4.1700	69.9726	70	
8	บวบเหลี่ยม	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หมูสามชั้น	0.0447	4.4700	75.0066	75	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มันเทศ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
15	เครื่องแกงกระหรี่	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	มะพร้าวขูด	0.0185	1.8500	31.0430	31	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	วุ้นเส้น	0.0060	0.6000	10.0680	10	
20	ลูกชิ้นไก่	0.0149	1.4900	25.0022	25	
21	ผักกาดขาวปลี	0.0656	6.5600	110.0768	110	
22	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
23	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0113	1.1300	18.9614	19	
28	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
29	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
30	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำปลา	0.0054	0.5400	9.0612	9	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 19 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) -แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่ และผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงไตปลา(ปลาทองโอ,ฟักทอง,มันเทศ,มะเขือเปราะ) และ ต้มจับฉ่ายหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.000	1678	
7	เส้นหมี่เหลือง	0.1967	19.6700	330.0626	330	
8	ไก่ชำแหละ	0.0387	3.8700	64.9386	65	
9	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	ฟักทอง	0.0238	2.3800	39.9364	40	
13	มันเทศ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	มะเขือเปราะ	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ไตปลา	0.0119	1.1900	19.9682	20	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0566	5.6600	94.9748	95	
19	หัวผักกาดสด	0.0483	4.8300	81.0474	81	
20	ผักกวางตุ้ง	0.0483	4.8300	81.0474	81	
21	ไม้พะโล้	0.0006	0.0600	1.0068	1	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	ซีอิ้วดำ	0.0143	1.4300	23.9954	24	
25	ซีอิ้วขาว	0.0149	1.4900	25.0022	25	
26	น้ำมันพืช	0.0042	0.4200	7.0476	7	
27	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0262	2.6200	43.9636	44	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 20 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ผัดบวบเหลี่ยมกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง และ ถั่วแดงต้มน้ำตาล

อาหารมื้อเย็น - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มข่าไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	มะละกอดิบ	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	บวบเหลี่ยม	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
8	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0358	3.5800	60.0724	60	
10	ถั่วแดง	0.0507	5.0700	85.0746	85	
11	น้ำตาลทรายขาว	0.0298	2.9800	50.0044	50	
12	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
13	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
14	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบยี่หร่า	0.0012	0.1200	2.0136	2	
16	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
17	พักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
18	เห็ดนางฟ้า	0.0238	2.3800	39.9364	40	
19	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
20	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ข่าสด	0.0060	0.6000	10.0680	10	
23	พริกขี้หนูสด	0.0024	0.2400	4.0272	4	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0066	0.6600	11.0748	11	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
28	น้ำมันพืช	0.0083	0.8300	13.9274	14	
29	น้ำมันหอย	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0304	3.0400	51.0112	51	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0066	0.6600	11.0748	11	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 21 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาทองโอกับหัวผักกาด และ ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มกับไข่เค็ม

อาหารมื้อเย็น - แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ และ ต้มยำหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	หัวผักกาดสด	0.0954	9.5400	160.0812	160	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	ผักบุ้ง	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ไข่เป็ดเค็ม	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
9	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ไก่ชำแหละ	0.0745	7.4500	125.0110	125	
13	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
14	เครื่องแกงมัสมั่น	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
16	ถั่วลิสง	0.0030	0.3000	5.0340	5	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0536	5.3600	89.9408	90	
19	หอมหัวใหญ่	0.0298	2.9800	50.0044	50	
20	มะเขือเทศ	0.0179	1.7900	30.0362	30	
21	เห็ดหูหนู	0.0119	1.1900	19.9682	20	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	พริกขี้หนูสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ้วขาว	0.0083	0.8300	13.9274	14	
28	น้ำมันพืช	0.0036	0.3600	6.0408	6	
29	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0072	0.7200	12.0816	12	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 22 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับฟักทอง และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องไก่ และ เงาะ

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ต้มฉับฉ่ายไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	ฟักทอง	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	กระหล่ำปลี	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3278	32.7800	550.0484	550	
8	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
9	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ปลาซาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	มะละกอดิบ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
14	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
16	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
17	หัวผักกาดสด	0.0477	4.7700	80.0406	80	
18	ผักกวางตุ้ง	0.0477	4.7700	80.0406	80	
19	ไม้พะโล้	0.0012	0.1200	2.0136	2	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
23	ซีอิ้วขาว	0.0149	1.4900	25.0022	25	
24	น้ำมันพืช	0.0066	0.6600	11.0748	11	
25	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0072	0.7200	12.0816	12	
29	เงาะ	0.1967	19.6700	330.0626	330	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 23 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับหมูสามชั้นและผักกวางตุ้ง

อาหารมื้อเย็น - แกงเผ็ดไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มส้มปลาทองโอ

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
7	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	0.2116	21.1600	355.0648	355	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0328	3.2800	55.0384	55	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	มะเขือเปราะ	0.0656	6.5600	110.0768	110	
13	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
14	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
16	ปลาทองโอสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
17	หอมหัวใหญ่	0.0119	1.1900	19.9682	20	
18	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
19	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	พริกขี้หนูสด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0131	1.3100	21.9818	22	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
28	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0286	2.8600	47.9908	48	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 24 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับหัวผักกาด และ ผัดคะน้ากับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง

อาหารมื้อเย็น - แกงเขียวหวานหมูกับฟักเขียว,มะเขือเปราะ และ ไก่พะโล้

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	หัวผักกาดสด	0.1013	10.1300	169.9814	170	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	ผักคะน้า	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
9	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3594	35.9400	603.0732	603	
10	ผักกวางตุ้ง	0.0298	2.9800	50.0044	50	
11	หมูสามชั้น	0.0864	8.6400	144.9792	145	
12	ฟักเขียว	0.1132	11.3200	189.9496	190	
13	มะเขือเปราะ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	เครื่องแกงเผ็ด	0.0149	1.4900	25.0022	25	
15	เครื่องแกงเขียวหวาน	0.0089	0.8900	14.9342	15	
16	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ใบโหระพาสด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
19	หัวผักกาดสด	0.0954	9.5400	160.0812	160	
20	ผงพะโล้	0.0006	0.0600	1.0068	1	
21	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	ซีอิ๊วดำ	0.0083	0.8300	13.9274	14	
25	ซีอิ๊วขาว	0.0095	0.9500	15.9410	16	
26	น้ำมันพืช	0.0048	0.4800	8.0544	8	
27	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 25 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ แกงเลียงไข่กับฟักเขียว,บวบเหลี่ยม

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องหมู

อาหารมื้อเย็น -แกงกระหรี่ไก่กับมันเทศ และ แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสามชั้นและผักกาดขาวปลี

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0805	8.0500	135.0790	135	
2	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0149	1.4900	25.0022	25	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ ๓	0.3218	32.1800	539.9804	540	
7	ฟักเขียว	0.0417	4.1700	69.9726	70	
8	บวบเหลี่ยม	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	หมูสามชั้น	0.0447	4.4700	75.0066	75	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มันเทศ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
15	เครื่องแกงกระหรี่	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	มะพร้าวขูด	0.0185	1.8500	31.0430	31	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	วุ้นเส้น	0.0060	0.6000	10.0680	10	
20	ลูกชิ้นไก่	0.0149	1.4900	25.0022	25	
21	ผักกาดขาวปลี	0.0656	6.5600	110.0768	110	
22	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
23	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
24	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0113	1.1300	18.9614	19	
28	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
29	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
30	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำปลา	0.0054	0.5400	9.0612	9	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 26 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) -แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดเส้นหมี่เหลืองกับไก่ และผักคะน้า

อาหารมื้อเย็น - แกงไตปลา(ปลาทองโอ,ฟักทอง,มันเทศ,มะเขือเปราะ) และ ต้มฉับฉ่ายหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมายเหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.000	1678	
7	เส้นหมี่เหลือง	0.1967	19.6700	330.0626	330	
8	ไก่ชำแหละ	0.0387	3.8700	64.9386	65	
9	ผักคะน้า	0.0298	2.9800	50.0044	50	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	ฟักทอง	0.0238	2.3800	39.9364	40	
13	มันเทศ	0.0298	2.9800	50.0044	50	
14	มะเขือเปราะ	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ไตปลา	0.0119	1.1900	19.9682	20	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0566	5.6600	94.9748	95	
19	หัวผักกาดสด	0.0483	4.8300	81.0474	81	
20	ผักกวางตุ้ง	0.0483	4.8300	81.0474	81	
21	ไม้พะโล้	0.0006	0.0600	1.0068	1	
22	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
24	ซีอิ้วดำ	0.0143	1.4300	23.9954	24	
25	ซีอิ้วขาว	0.0149	1.4900	25.0022	25	
26	น้ำมันพืช	0.0042	0.4200	7.0476	7	
27	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
28	น้ำตาลทรายขาว	0.0262	2.6200	43.9636	44	
29	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
30	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 27 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ผัดบวบเหลี่ยมกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวผัดไข่กับผักกวางตุ้ง และ ถั่วดำต้มน้ำตาล

อาหารมื้อเย็น - แกงคั่วไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มข่าไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาซาบะสด	0.7750	77.5000	1,300.4500	130	
2	มะละกอดิบ	0.1073	10.7300	180.0494	180	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0060	0.6000	10.0680	10	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	บวบเหลี่ยม	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	ไขไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
8	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3576	35.7600	600.0528	600	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0358	3.5800	60.0724	60	
10	ถั่วดำ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
11	น้ำตาลทรายขาว	0.0298	2.9800	50.0044	50	
12	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
13	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
14	มะเขือเปราะ	0.0715	7.1500	119.9770	120	
15	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
16	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
17	ไก่ชำแหละ	0.0536	5.3600	89.9408	90	
18	ฟักเขียว	0.1549	15.4900	259.9222	260	
19	เห็ดนางฟ้า	0.0238	2.3800	39.9364	40	
20	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
21	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
23	ข่าสด	0.0060	0.6000	10.0680	10	
24	พริกขี้หนูสด	0.0024	0.2400	4.0272	4	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ๊วดำ	0.0066	0.6600	11.0748	11	
28	ซีอิ๊วขาว	0.0155	1.5500	26.0090	26	
29	น้ำมันพืช	0.0089	0.8900	14.9342	15	
30	น้ำมันหอย	0.0060	0.6000	10.0680	10	
31	น้ำตาลทรายขาว	0.0280	2.8000	46.9840	47	
32	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
33	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 28 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงส้มปลาทองโอกับหัวผักกาด และ ผัดผักบุ้งกับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มกับไข่เค็ม

อาหารมื้อเย็น - แกงมัสมั่นไก่กับมันเทศ และ ต้มยำหมู

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
2	หัวผักกาดสด	0.0954	9.5400	160.0812	160	
3	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
5	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
6	ผักบุ้ง	0.1132	11.3200	189.9496	190	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ไข่เป็ดเค็ม	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
9	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ไก่ชำแหละ	0.0745	7.4500	125.0110	125	
13	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
14	เครื่องแกงมัสมั่น	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	มะพร้าวขูด	0.0119	1.1900	19.9682	20	
16	ถั่วลิสง	0.0030	0.3000	5.0340	5	
17	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
18	หมูสามชั้น	0.0536	5.3600	89.9408	90	
19	หอมหัวใหญ่	0.0298	2.9800	50.0044	50	
20	มะเขือเทศ	0.0179	1.7900	30.0362	30	
21	เห็ดหูหนู	0.0119	1.1900	19.9682	20	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	ตะไคร้สด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	พริกขี้หนูสด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
27	ซีอิ้วขาว	0.0083	0.8300	13.9274	14	
28	น้ำมันพืช	0.0036	0.3600	6.0408	6	
29	น้ำมันหอย	0.0024	0.2400	4.0272	4	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0250	2.5000	41.9500	42	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0072	0.7200	12.0816	12	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 29 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับฟักทอง และ ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่

อาหารมื้อกลางวัน - ข้าวต้มเครื่องไก่ และ กล้วยไข่

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาซาบะกับมะละกอ และ ต้มจับฉ่ายไก่

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	ฟักทอง	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	กระหล่ำปลี	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	0.3278	32.7800	550.0484	550	
8	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
9	ผักชี	0.0012	0.1200	2.0136	2	
10	ต้นหอม	0.0012	0.1200	2.0136	2	
11	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
12	ปลาซาบะสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
13	มะละกอดิบ	0.1013	10.1300	169.9814	170	
14	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
16	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
17	หัวผักกาดสด	0.0477	4.7700	80.0406	80	
18	ผักกวางตุ้ง	0.0477	4.7700	80.0406	80	
19	ไม้พะโล้	0.0012	0.1200	2.0136	2	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
23	ซีอิ้วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
24	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
25	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	กล้วยไข่	0.1967	19.6700	330.0626	330	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 30 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วปลาทองโอกับมะเขือยาว และ ไข่ไก่ต้ม

อาหารมื้อกลางวัน - ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับหมูสามชั้นและผักกวางตุ้ง

อาหารมื้อเย็น - แกงเผ็ดไก่กับมะเขือเปราะ และ ต้มส้มปลาทองโอ

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ปลาทองโอสด	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มะเขือยาว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0119	1.1900	19.9682	20	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ไข่ไก่สด เบอร์ 3	1.0000	100.0000	1,678.0000	1678	
7	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	0.2116	21.1600	355.0648	355	
8	หมูสามชั้น	0.0417	4.1700	69.9726	70	
9	ผักกวางตุ้ง	0.0328	3.2800	55.0384	55	
10	พริกไทยป่น	0.0006	0.0600	1.0068	1	
11	ไก่ชำแหละ	0.0834	8.3400	139.9452	140	
12	มะเขือเปราะ	0.0656	6.5600	110.0768	110	
13	เครื่องแกงเผ็ด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
14	มะพร้าวขูด	0.0238	2.3800	39.9364	40	
15	ใบมะกรูด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
16	ปลาทองโอสด	0.0805	8.0500	135.0790	135	
17	หอมหัวใหญ่	0.0119	1.1900	19.9682	20	
18	ต้นหอม	0.0006	0.0600	1.0068	1	
19	ผักชี	0.0006	0.0600	1.0068	1	
20	ขมิ้นสด	0.0036	0.3600	6.0408	6	
21	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ส้มแขกแห้ง	0.0048	0.4800	8.0544	8	
23	พริกขี้หนูสด	0.0018	0.1800	3.0204	3	
24	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
25	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
26	ซีอิ๊วดำ	0.0131	1.3100	21.9818	22	
27	ซีอิ๊วขาว	0.0107	1.0700	17.9546	18	
28	น้ำมันพืช	0.0060	0.6000	10.0680	10	
29	น้ำมันหอย	0.0036	0.3600	6.0408	6	
30	น้ำตาลทรายขาว	0.0286	2.8600	47.9908	48	
31	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
32	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

รายการอาหารดิบที่จะต้องสั่งในวันที่ 31 ของเดือน (ต่อผู้ต้องขัง 1678 คน)

อาหารมื้อเช้า (ของวันถัดไป) - แกงคั่วไก่กับมันเทศ และ ผัดคะน้ากับเต้าเจี้ยว

อาหารมื้อกลางวัน - ขนมจีน

อาหารมื้อเย็น - แกงส้มปลาทูกับหัวผักกาด และ ต้มไก่กับผักกาดดอง

ที่	รายการอาหาร	ปริมาณ ต่อ 1 คน	ปริมาณ ต่อ 100 คน	ปริมาณ ที่สั่ง	ปริมาณ ต่อ 1678 คน	หมาย เหตุ
1	ไก่ชำแหละ	0.0775	7.7500	130.0450	130	
2	มันเทศ	0.0894	8.9400	150.0132	150	
3	เครื่องแกงคั่ว	0.0238	2.3800	39.9364	40	
4	กะปิอย่างกลาง	0.0179	1.7900	30.0362	30	
5	ใบยี่หร่า	0.0006	0.0600	1.0068	1	
6	ผักคะน้า	0.1192	11.9200	200.0176	200	
7	เต้าเจี้ยว	0.0089	0.8900	14.9342	15	
8	ขนมจีน	0.2086	20.8600	350.0308	350	
9	ปลาทูแขกสด	0.0179	1.7900	30.0362	30	
10	เครื่องแกงเผ็ด	0.0149	1.4900	25.0022	25	
11	มะพร้าวขูด	0.0268	2.6800	44.9704	45	
12	ใบมะกรูดสด	0.0006	0.0600	1.0068	1	
13	ตะไคร้สด	0.0012	0.1200	2.0136	2	
14	ปลาทูสด	0.0834	8.3400	139.9452	140	
15	หัวผักกาดสด	0.1013	10.1300	169.9814	170	
16	เครื่องแกงส้ม	0.0238	2.3800	39.9364	40	
17	ส้มแขกแห้ง	0.0054	0.5400	9.0612	9	
18	ไก่ชำแหละ	0.0596	5.9600	100.0088	100	
19	ผักกาดดองเปรี้ยว	0.0715	7.1500	119.9770	120	
20	หอมแดงแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
21	กระเทียมแห้ง	0.0012	0.1200	2.0136	2	
22	ซีอิ้วดำ	0.0018	0.1800	3.0204	3	
23	ซีอิ้วขาว	0.0131	1.3100	21.9818	22	
24	น้ำมันพืช	0.0048	0.4800	8.0544	8	
25	น้ำมันหอย	0.0030	0.3000	5.0340	5	
26	น้ำตาลทรายขาว	0.0232	2.3200	38.9296	39	
27	เกลือ	0.0060	0.6000	10.0680	10	
28	น้ำปลา	0.0060	0.6000	10.0680	10	

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

เรียน หัวหน้าส่วนราชการ

๑. ข้าพเจ้า.....อยู่เลขที่.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โดย.....

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

๒. ข้าพเจ้าขอเสนอรายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังนี้

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๑	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน เนื้อแดงหนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	กก.	๒๖,๔๓๐		
๒	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขี้ยวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น	กก.	๗๗,๕๘๐		
๓	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	๒๙๘,๔๕๕		
๔	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร	ฟอง	๘๐,๕๔๔		
๕	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.	กก.	๑๖,๘๐๐		
๖	ฟักเขียว-แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กก.	๓๗,๙๒๐		
๗	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก.	กก.	๙,๑๔๐		
๘	หัวผักกาดสด (หัวไชเถ้า)	เป็นหัวไชเถ้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาดลูก ๓-๔ ลูก/กก.	กก.	๒๓,๕๒๐		
๙	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.	กก.	๑๙,๕๖๐		
๑๐	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	กก.	๑๒,๙๖๐		
๑๑	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	๒๐,๖๔๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๑๒	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	๑๐,๕๖๐		
๑๓	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	๑,๘๐๐		
๑๔	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กก.	๑๒,๔๘๐		
๑๕	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	กก.	๔,๘๐๐		
๑๖	ผักบุ้งจีน–ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	กก.	๑๓,๒๐๐		
๑๗	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว	กก.	๕,๒๘๐		
๑๘	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	กก.	๑๘,๗๒๐		
๑๙	ผักกาดดอง เปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	กก.	๒,๒๘๐		
๒๐	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๔๐๘		
๒๑	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการ	กก.	๓๑๒		
๒๒	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๑๕๖		
๒๓	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว	กก.	๔๘		
๒๔	ใบยี่หร่า	สด สะอาด มีใบสีเขียว ไม่ติดโคลน	กก.	๒๕๒		
๒๕	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	กก.	๓๔๘		
๒๖	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว	กก.	๓๔๘		
๒๗	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	กก.	๑,๙๒๐		
๒๘	เห็ดหูหนู	สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย	กก.	๑,๒๐๐		
๒๙	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๔๘๐		
๓๐	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	กก.	๔๘๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๓๑	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	๕,๔๐๐		
๓๒	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กก.	๖๙๖		
๓๓	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	กก.	๖๙๖		
๓๔	มะพร้าวขูด	เป็นมะพร้าวที่ขูดเอาเฉพาะเนื้อ ไม่เหม็นบูด	กก.	๙,๙๗๕		
๓๕	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กก.	๓๐๐		
๓๖	ไตปลา	ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๙๖๐		
๓๗	กะปิอย่างกลาง(กะปิกุ้ง)	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่สีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด	กก.	๘,๐๑๐		
๓๘	ส้มแขกแห้ง	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	กก.	๒,๕๔๔		
๓๙	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันอายุ จากโรงงาน มีจำหน่ายทั่วไป	กก.	๔๘๐		
๔๐	เครื่องแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๘,๙๒๐		
๔๑	เครื่องแกงเผ็ด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๖,๒๙๕		
๔๒	เครื่องแกงคั่ว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๑๐,๘๔๐		
๔๓	เครื่องแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๑,๙๒๐		
๔๔	เครื่องแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๗๒๐		
๔๕	เครื่องแกงกระหรี่	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก.	๑,๙๒๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๔๖	เกลือป่นหรือ เกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	กก.	๓,๔๘๐		
๔๗	น้ำตาล ทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	กก.	๑๗,๕๔๔		
๔๘	ผงพะโล้และ ไม้พะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	กก.	๑๔๔		
๔๙	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	ลิตร	๒,๙๐๔		
๕๐	เต้าเจี้ยว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี	ขวด	๘๓๐		
๕๑	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี	ขวด	๓,๒๘๘		
๕๒	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี	ขวด	๓,๒๑๖		
๕๓	ซีอิ้วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๐ ซีซี	ขวด	๖,๔๘๐		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน
๕๔	น้ำมันหอย	มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๕ ลิตร สะอาด ไม่เน่าเสีย	แกลลอน	๒,๐๑๖		
๕๕	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	กก.	๖,๖๕๐		
๕๖	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	๑๗,๐๔๐		
๕๗	เส้นหมี่เหลือง	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	๑๕,๘๔๐		
๕๘	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	กก.	๑,๒๐๐		
๕๙	ปลาทองโอสด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	กก.	๓๓,๑๒๐		
๖๐	ปลาซาบะ	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากพิษตกค้าง	กก.	๑๙,๖๘๐		
๖๑	ปลาทูสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๒ ซม.	กก.	๒,๖๖๐		
๖๒	ปลาทูแขกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑๕ ซม.	กก.	๕๗๐		
๖๓	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับ ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๒๔๐		
๖๔	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๑,๐๒๐		
๖๕	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๒,๐๔๐		
๖๖	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	กก.	๑,๐๒๐		
๖๗	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ	กก.	๓,๓๐๐		
๖๘	ฝรั่ง	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กก.	๓,๑๒๐		
๖๙	มังคุด	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กก.	๓,๒๔๐		
๗๐	เงาะ	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	กก.	๓,๗๒๐		
			รวมเป็นเงินทั้งสิ้น			

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

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

.....

....

.....