



ประกาศจังหวัดนครปฐม

เรื่อง เผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖

ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด และให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐ นั้น

จังหวัดนครปฐม ขอประกาศเผยแพร่การจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ รหัสแผนจัดซื้อจัดจ้าง Pb๕๑๒๐๐๓๗๙๖๗ โครงการประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวดงบประมาณ ๔,๓๙๙,๐๒๕.๐๐ บาท (สี่ล้านสามแสนเก้าหมื่นเก้าพันยี่สิบห้าบาทถ้วน) มีรายการตามเอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายสุรชัย โชคครรชิตไชย)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม

ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

รายละเอียดแนบท้ายประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖  
จังหวัดนครปฐม (M๖๕๑๒๐๐๒๗๖๕๕) ลงวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รหัสแผนจัดซื้อจัด จ้าง	ชื่อโครงการ	งบประมาณ โครงการ (บาท)	คาดว่าจะ ประกาศ จัดซื้อจัด จ้าง (เดือน/ปี)
๑	P๖๕๑๒๐๐๓๗๙๖๗	ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	๔,๓๙๙,๐๒๕.๐๐	๐๒/๒๕๖๖

รายการพัสดุ  
วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด

	<b>หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด</b>		
	<b>๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสียหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน		
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ		
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา		
	<b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>		
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน		
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่		
	เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้.-		
	-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง		
	สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี		
	และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้		
	-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ		
	ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป		
	ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม)	หวี	๔,๐๐๐
๒	แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๖๕๐
๓	ขนุน (แกะเมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๑๐๐
๔	แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.)	กิโลกรัม	๑๕๐
๕	เงาะโรงเรียน(ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ช้ำ ขนไม่ดำ ขนาด ๒๕-๓๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๘๐๐
๖	ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๒๐๐
๗	แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ลึ้ม เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๑๙๐๐
๘	มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๑๐๐
๙	ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๒๐๐๐
๑๐	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ๑ กก.)	กิโลกรัม	๗๔๕๐
๑๑	มะละกอสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.สุกเสมอกัน ไม่ละ ไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๘๐
๑๒	แอปเปิ้ล (เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ (การำ/วอชิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๙,๗๕๐
๑๓	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๕๐๐
๑๔	กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๒๐๐
๑๕	กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒๐
๑๖	กะหล่ำปลี (หัวโต ตัดแต่งแล้ว)	กิโลกรัม	๒,๒๐๐
๑๗	ขิงขอย (ขิงสดขอย เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๖๕๐
๑๘	ขิงแก่ (หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๕๐
๑๙	ข่าอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๒๐	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๑๗๐
๒๑	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๕๘๐
๒๒	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๓๐๐
๒๓	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๔	ต้นคื่นไช้ (ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐๐
๒๕	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๑,๐๑๐
๒๖	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๘๐
๒๗	แตงกวา (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๔,๘๐๐
๒๘	ถั่วแขก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๒๙	ถั่วแขก (ฝักยาว เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๑๒๐
๓๐	ถั่วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๑๒๐
๓๑	บล๊อคโคลี (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๑๕๐
๓๒	น้ำมะนาว (บรรจุ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๓๖๐
๓๓	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๕
๓๔	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ติดก้าน)	กิโลกรัม	๔๕
๓๕	ใบสาระแหน่ (สด ใบไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๓๐
๓๖	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓,๑๐๐
๓๗	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓๕๐
๓๘	ผักชีฝรั่ง (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๓๐
๓๙	ผักชี (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๙๐๐
๔๐	ผักบุ้งไทย (สด ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๑,๘๐๐
๔๑	พริกขี้หนูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๕๐
๔๒	พริกขี้หนูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๐
๔๓	พริกขี้พ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๐๐
๔๔	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๕๐
๔๕	พริกขี้พ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๔๖	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๕๐
๔๗	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๘๐
๔๘	ฟักทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก.ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๔๙	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๙๐๐
๕๐	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๐
๕๑	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๕๐
๕๒	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง )	กิโลกรัม	๔๕๐
๕๓	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกัด)	กิโลกรัม	๒๐๐๐
๕๔	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๕
๕๕	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒,๖๐๐
๕๖	หัวไชเท้า (ไม่ฟาม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ฟาม ผลตรง)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๕๗	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๙๐
๕๘	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐



	หมวดที่ ๒ อาหารประเภทขนม		
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือ		
	สิ่งสกปรกปนเปื้อน		
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ		
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่น ๆ ติดปะปนมา		
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ		
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน		
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่		
	เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้-		
	-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง		
	สามารถดูแลความสะดวกง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี		
	และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้		
	-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ		
	ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป		
	ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	ลอดช่องไทย(เฉพาะเนื้อ) (ตัวสวย ไม่มีน้ำ ตัวไม่แข็ง)	กิโลกรัม	๑,๙๐๐
๒	เจาก้วย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๕๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๒๕๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๔๐๐
๗	แห้วปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๒๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๑๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๔๕๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๔,๐๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๔,๐๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๓,๐๐๐
๑๓	ขนมปุยฝ้าย (สด ใหม่)	ชิ้น	๓,๐๐๐
๑๔	ขนมมันสำปะหลัง (สด ใหม่)	ชิ้น	๓,๐๐๐
๑๕	คุกกี้เนย (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๗	ชีฟพอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๓,๐๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูโร/บอน/ดิวิเบอร์รี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๔,๐๐๐

	หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด		
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร		
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้สีผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติ		
	หรืออาจใช้สีสังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร		
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ		
	ติดปะปนมา		
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ		
	ตามข้อกำหนด		
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ		
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี		
	ความสะอาดและปลอดภัย		
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง กระจบอง ต้องไม่บุบ,บวม		
	หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน พร้อม		
	ทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้		
	-ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร		
	ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
	-ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อ ปุ๋ย		
	สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	กระเทียมกลีบใหญ่ (กระเทียมแกะ กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๕๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก≥๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	กระปุก	๒๐
๓	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๒๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๖๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๕,๑๕๐
๖	กะทิคั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๗	กะปิดี (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๙๐
๘	กุ้งแห้ง (ตัวโต/ใหม่ /ไม่ผสมสี /ตัวไม่หัก / ไม่มีเชื้อรา บรรจุจุดปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐
๙	ขนมจีน (เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหม็น ไม่เปรี้ยว)	กิโลกรัม	๑๐๐
๑๐	ข้าวเหนียวขาว (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๘๐
๑๑	ข้าวเหนียวดำ (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๒๐
๑๒	ดอกกระเจียบแห้ง (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๕
๑๓	ดอกเก๊กฮวย (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๕
๑๔	ดอกไม้จีน (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๕
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๒๐
๑๖	เต้าเจี้ยวขาวชนิดขังเป็นกก. (เมล็ดถั่วไม่เปื่อยยุ่ยเป็นน้ำ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๕๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๔,๒๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสีเหลือง (แผ่นสีเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๒,๒๐๐
๑๙	เต้าหู้พวง (ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน)	พวง	๑๐๐
๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๑๐๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๖๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๔	น้ำพริกแกงคั่ว (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๕	น้ำพริกแกงป่า (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๘๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๖๓๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน อย.)	กิโลกรัม	๙๐
๒๘	แป้งทอดกรอบ (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๑๖๐
๒๙	แป้งมันสำปะหลัง (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๔๐
๓๐	ผงกระหรี่ (บรรจุ ๒๐๐ กรัม)	ขวด	๑๒๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๕
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๓๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๙๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	ผล	๑,๑๐๐
๓๕	ลำไยแห้ง (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่มีเชื้อราสีน้ำตาลดำ)	กิโลกรัม	๑๕
๓๖	วุ้นเส้นถั่วเขียว (บรรจุถุงปิดสนิทน้ำหนัก ๑๐๐๐ กรัม)	กิโลกรัม	๓๒๐
๓๗	สาหร่ายทะเล (ไม่มีกลิ่นอับ บรรจุถุง ๑๐๐ กรัม)	ห่อ	๕๐
๓๘	เส้นหมี่แห้ง (เส้นเหนียวนุ่ม บรรจุถุงมัดชิด ขนาดบรรจุ ๑,๖๐๐ กรัม)	ถุง	๘๓๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๘๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๐
๔๑	กุนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐๐
๔๒	หอมแดงเจียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐
๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๒๐๐
๔๔	หัวไชโป้วหวาน (แผ่น / สี่เหลี่ยมลูกเต๋า) สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	กิโลกรัม	๒๑๐
๔๕	โป๊ยกั๊ก (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุง๑๕๐กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐๐
๔๖	อบเชย (อย่างดี บรรจุถุงปิดสนิทขนาด๒๐๐กรัม/ถุง)	ถุง	๖๐