ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยวิธีคัดเลือก

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี กรมราชทัณฑ์

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๒๐,๒๑๔,๑๘๐.๘๐ บาท (หนึ่งร้อยยี่สิบล้านสองแสนหนึ่งหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยแปดสิบบาทแปดสิบสตางค์) ตามรายการดังนี้

๓.๑ งบประมาณข้าวสารขาว ๕ % สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง
เป็นเงิน ๑๘,๒๔๒,๗๐๐ บาท (สิบแปดล้านสองแสนสี่หมื่นสองพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๓.๒ งบประมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง
เป็นเงิน ๑๐๑,๙๗๑,๔๘๐.๘๐ บาท (หนึ่งร้อยหนึ่งล้านเก้าแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยแปดสิบบาทแปดสิบสตางค์)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๘ (บัญชีราคากลางแนบท้าย)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ราคากลางของทางราชการ ที่คณะกรรมการจัดทำคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวสาร สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตามคำสั่งกรมราชทัณฑ์ (เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี) ที่ ๒๙๗/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ได้พิจารณาคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวสาร ซึ่งผู้บัญชาการเรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี เห็นชอบเมื่อวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๘

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๖.๑ นางสาวภิชญา บุญปรีดี	นักทัณฑวิทยาชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๖.๒ นายวัชรพงศ์ เหมทานนท์	นักทัณฑวิทยาปฏิบัติการ	กรรมการ
๖.๓ นายศักดิ์ดา สินน้ำคำ	นักทัณฑวิทยาปฏิบัติการ	กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางข้าวสารขาว ๕%

ใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภค สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี และเรือนจำอำเภอไชยา

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

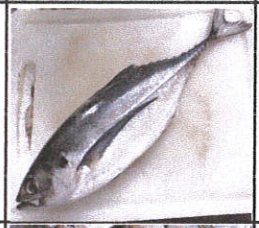
ที่	รายการ		คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา
๑	ข้าวสารขาว ๕%		<u>ข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์</u> ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้ <u>พื้นข้าว</u> ประกอบด้วย ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐ นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓ ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐ <u>ส่วนผสม</u> ประกอบด้วย ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐ ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐ ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วนและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป <u>ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้</u> ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐ ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๖.๐ ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕ ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือ หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓ <u>ระดับข้าวขัดสี</u> สีดี	กก.	๒๕.๐๐

หมายเหตุ : ราคาหน่วย (บาท)

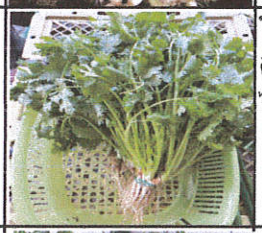
มาตรฐานสินค้าข้าวท้ายประประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องมาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.๒๕๕๙

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)
ใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภค สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี และเรือนจำอำเภอไชยา
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๑. ประเภทเนื้อสัตว์					
	หมวด ก. เนื้อสัตว์สด	**สด ใหม่ สภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ) และสิ่งเจือปนอื่นๆ ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตราฐานและได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย**			
๑	หมูสามชั้น		เป็นหมูชำแหละบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อชมพูอมแดงเป็นชั้นสามชั้น ชั้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ ส่วน ของความหนาของเนื้อทั้งหมด	กก.	๑๘๐.๐๐
๒	หมูเนื้อแดง		เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน สีชมพูอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไข่พยาธิ สารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน	กก.	๑๕๐.๐๐
๓	เนื้อวัวติดมัน		เป็นเนื้อกระบือหรือเนื้อวัวสด ไม่มีเอ็นหรือผังพืด ไม่มีสีเหลืองหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ) ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นและสิ่งเจือปนอื่น ๆ	กก.	๒๒๐.๐๐
๔	ไก่ชำแหละ		เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๐๐.๐๐
๕	ไข่ไก่		ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	๔.๔๐
	หมวด ข. ปลาและอาหารทะเลสด	**ปลาทุกชนิด : สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ) ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน** **หมึก/กุ้ง/หอย : สด สะอาด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ) ไม่มีสารปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน**			
๖	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด		เป็นปลาทะเลที่สามารถรับประทานได้ จับจากธรรมชาติ โดยมีส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	๙๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๗	ปลาหางแข็งสด		ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดงตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	๙๐.๐๐
๘	ปลาทูสด		ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	๙๐.๐๐
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	**สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก ได้รับมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกรั่ว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาตรน้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย อย. หรือทราบที่มา/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างน้อย**		
๙	ลูกชิ้นไก่		มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการผู้บริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน	กก.	๖๕.๐๐
๑๐	ลูกชิ้นหมู		มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการผู้บริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน	กก.	๖๐.๐๐
ที่	**รายการ**		**คุณลักษณะอาหาร**	**หน่วย**	**ราคา**
๑๑	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มแห้ง		เป็นปลาทะเลที่สามารถรับประทานได้ จับจากธรรมชาติ ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	๑๘๐.๐๐
๑๒	ปลาทูเค็ม		ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	๑๕๐.๐๐
๑๓	ไข่เป็ดเค็ม		ทำจากไข่เป็ดใหม่ ขนาดเบอร์ ๓ ขึ้นไป เปลือกไข่สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มที่สะอาด ตามหลักการถนอมอาหาร	ฟอง	๗.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๒. ประเภทผักและผลไม้					
	หมวด ง. ผักสด	**ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีเศษดินหรือส่วนที่เน่าเสีย ของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย และไม่มีสารพิษตกค้าง**			
๑๔	ฟักทอง		เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	๒๔.๐๐
๑๕	ฟักเขียว		ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	๒๕.๐๐
๑๖	แตงกวา		สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น ไม่มีก้านติด	กก.	๒๕.๐๐
๑๗	มะละกอดิบ		สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เต่งตึงไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แกร็น ขนาด ๑-๒ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๒๕.๐๐
๑๘	มันเทศ		สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	กก.	๓๕.๐๐
๑๙	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)		ขั้วเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟ่าม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๔ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๓๐.๐๐
๒๐	ผักคะน้า		เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและ ใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	๓๐.๐๐
๒๑	ผักกวางตุ้ง		ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	๓๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๒๒	ผักขึ้นฉ่าย		สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	๑๐๐.๐๐
๒๓	ผักกาดขาว		เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	กก.	๓๕.๐๐
๒๔	กระหล่ำปลี		ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	๓๐.๐๐
๒๕	ต้นหอม		สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด	กก.	๘๐.๐๐
๒๖	ผักชี		ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	กก.	๑๐๐.๐๐
๒๗	ผักบุ้งจีน		สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น	กก.	๓๕.๐๐
๒๘	ผักบุ้งไทย		สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น	กก.	๓๐.๐๐
๒๙	บวบเหลี่ยม		ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ขนาด ๖ - ๘ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๓๐.๐๐
๓๐	มะเขือเปราะ		ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	๔๐.๐๐

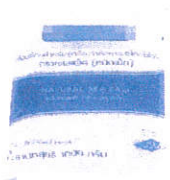
ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๓๑	มะเขือยาว		เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตึงเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	๔๕.๐๐
๓๒	ถั่วงอก		ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	๒๐.๐๐
๓๓	ถั่วฝักยาว		พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๓๔	สับปะรด (สำหรับแกง)		เปลือกเขียวอมเหลือง ตาสีเหลืองปนน้ำตาล ไม่เน่า ไม่แกร็น ไม่มีกลิ่นฉุน ตัดก้าน ใบ ดอก และจุกออก ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ ผลไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ หัว/กิโลกรัม	กก.	๒๕.๐๐
๓๕	กระหล่ำดอก		สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ด่าง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๐.๐๐
๓๖	มะเขือเทศ		รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	๗๐.๐๐
๓๗	หอมใหญ่		สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	๕๐.๐๐
๓๘	เห็ดนางฟ้า		ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๘๐.๐๐
๓๙	เห็ดนางรม		ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๘๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๔๐	เห็ดหูหนู		สด สะอาด ดอกหนา สภาพสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๗๐.๐๐
๔๑	ขิงสด		สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	๖๐.๐๐
๔๒	ขิงซอย		ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	๘๐.๐๐
๔๓	อ้อดิบ		สีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ลีบแบน	กก.	๔๐.๐๐
	หมวด จ. ผลไม้ตามฤดูกาล	**สดใหม่ สะอาด ลักษณะโดยทั่วไปต้องสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง รวมถึงตำหนิอื่นๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย และไม่มีสารเคมีตกค้าง**			
๔๔	กล้วยน้ำว้า		สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	กก.	๔๐.๐๐
๔๕	กล้วยไข่		สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	กก.	๓๕.๐๐
๔๖	กล้วยหอม		สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา	กก.	๓๕.๐๐
๔๗	ส้มเขียวหวาน		สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟ่าม ไม่เป็นข้าวสาร ไส้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	๘๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๔๘	เงาะ		ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร่อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	๓๐.๐๐
๔๙	แตงโม		ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยแทะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ไส้ไม่ล้ม	กก.	๒๕.๐๐
๕๐	ลองกอง		เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	๗๐.๐๐
๕๑	ลางสาด		เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	๗๐.๐๐
๕๒	มังคุด		ขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๒๕.๐๐
๕๓	ฝรั่ง		ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๓๕.๐๐
๕๔	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน		ผิวนวลสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่งอม ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๕๕	มะม่วงสุก		ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๖๐.๐๐
๕๖	สับปะรด		ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลืองอ่อน ไม่แกร็นหรือมีตาดำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีส่าเหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิริยาเคมี	กก.	๒๕.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๕๗	ลิ้นจี่		เปลือกบางสีชมพูอมแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่แฉะน้ำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	๘๐.๐๐
๕๘	ลำไย		เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำแฉะ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
	หมวด ฉ. ขนมหวาน	**ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย** ตัวอย่างเช่น ลอดช่อง ช่าหลิ่ม เฉาก๊วย (วุ้นดำ) วุ้นมะพร้าว รวมมิตร ทับทิมกรอบ ลูกชิด มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม ฟักทองเชื่อม ถั่วแปบ ขนมนิบะ (ขนมไข่แห้ง) ฯลฯ		
๕๙	เฉาก๊วย (วุ้นดำ)		เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	๓๕.๐๐
๖๐	รวมมิตร		เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	๒๕.๐๐
	หมวด ช. เครื่องแกงสด	**ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่ มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค**			
๖๑	ใบมะกรูดสด		สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	๔๐.๐๐
๖๒	ใบโหระพาสด		สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	๗๐.๐๐
๖๓	ใบกระเพราสด		สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	๗๐.๐๐

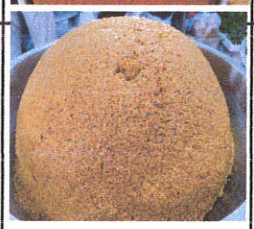
ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๖๔	กระชายสด		สด ไม่เน่าเสีย เป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๘๐.๐๐
๖๕	พริกขี้ฟ้าสด		สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เต่งตึง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	๗๐.๐๐
๖๖	พริกขี้หนูสด		สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เต่งตึง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	๒๐๐.๐๐
๓. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง					
	หมวด ซ. เครื่องปรุง	**ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดแปลกไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น ๆ หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย**			
๖๗	เต้าหู้เหลือง		สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลีบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	๑๐.๐๐
๖๘	หัวผักกาดฝอย		เป็นหัวผักกาดขนิดหั่นฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน	กก.	๖๐.๐๐
๖๙	ตั้งฉ่าย		ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเอียดมาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๙๐.๐๐
๗๐	เต้าเจี้ยวจีน		ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๒๕.๐๐
๗๑	น้ำปลา		เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๒๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๗๒	น้ำส้มสายชู		เป็นน้ำส้มสายชูแท้กลั่น ๕% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่รั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๒๕.๐๐
๗๓	น้ำตาลทรายขาว		เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๒๘.๐๐
๗๔	น้ำตาลทรายแดง		เป็นน้ำตาลทรายแดง สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผ่านการฟอกสี เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๒๘.๐๐
๗๕	พริกไทยป่น		ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๒๕๐.๐๐
๗๖	พริกป่น		เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกขี้หนูแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น	กก.	๑๘๐.๐๐
๗๗	เครื่องพะโล้แบบผง		เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม	ถุง	๑๖๐.๐๐
๗๘	เครื่องพะโล้แบบไม้		เป็นไม้เครื่องเทศ มีกลิ่นหอม ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม	ถุง	๒๐๐.๐๐
๗๙	เกลือบริโภคชนิดป่น		เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด ทราย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๑๕.๐๐
๘๐	เกลือบริโภคชนิดเม็ด		เป็นเม็ด หยาบ แห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด ทราย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๑๕.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๘๑	น้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม)		ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	ลิตร	๔๕.๐๐
๘๒	ซีอิ้วดำ		ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๒๕.๐๐
๘๓	ซีอิ้วขาว		ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจนบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๒๕.๐๐
๘๔	ซอสหอยนางรม		ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ข้น ไม่แยกชั้น ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๔,๐๐๐ มิลลิลิตร	แกลลอน	๑๖๐.๐๐
๘๕	น้ำตาลปี๊บ		น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	๓๕.๐๐
๘๖	ซอสแดง		ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ ซีซี	ขวด	๑๕.๐๐
๘๗	ไตปลา		ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา กลิ่นหอมตามธรรมชาติ	กก.	๘๐.๐๐
๘๘	มะนาวดอง		ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน	ลูก	๘.๐๐
	หมวด ณ. ของแห้ง	**ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค**		

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๘๙	มะพร้าวขูด		สะอาด ทำจากมะพร้าวใหม่ที่ขูดจากมะพร้าวแก่จัด ไม่ผสมน้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือเป็นยาง หรือเป็นเมือก	กก.	๘๐.๐๐
๙๐	กะปิ		ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ	กก.	๖๐.๐๐
๙๑	มะขามเปียกไม่แกะเม็ด		คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๖๐.๐๐
๙๒	ถั่วลิสงดิบกะเทาะเปลือก		ถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือก สะอาด ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อ ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๘๐.๐๐
๙๓	ถั่วลิสงคั่วกะเทาะเปลือก		แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๑๐๐.๐๐
๙๔	ถั่วเขียว		แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๖๐.๐๐
๙๕	ถั่วเขียวผ่าซีก		แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๗๐.๐๐
๙๖	ถั่วแดง		แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๘๐.๐๐
๙๗	ถั่วดำ		แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๙๐.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๙๘	สาคูเม็ดเล็ก		สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๔๐.๐๐
๙๙	เม็ดบัวลอย		สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หรือ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๕๐.๐๐
๑๐๐	แป้งมัน		ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ บรรจุถุงไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม	ถุง	๑๘.๐๐
๑๐๑	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่		สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๒๕.๐๐
๑๐๒	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก		สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๓๕.๐๐
๑๐๓	เส้นหมี่แห้ง		ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๖๐.๐๐
๑๐๔	วุ้นเส้นแห้ง		เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๑๓๐.๐๐
๑๐๕	ขนมจีน		สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ กลิ่นรสปกติ	กก.	๒๕.๐๐

ที่	รายการ	รูปภาพประกอบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วย	ราคา
๑๐๖	หอมแดงแห้ง		แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่	กก.	๘๐.๐๐
๑๐๗	กระเทียมแห้ง		กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	๘๐.๐๐
๑๐๘	น้ำพริกแกงส้ม		เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๑๒๐.๐๐
๑๐๙	น้ำพริกแกงเผ็ด		เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๑๓๐.๐๐
๑๑๐	น้ำพริกแกงเขียวหวาน		เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๑๓๐.๐๐
๑๑๑	น้ำพริกแกงมัสหมั่น		เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๑๕๐.๐๐