

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
เมื่อตัดหัว							

การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย

(Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMPหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000

ไม่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล

1	เนื้ออกถั่วเนบด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	3,800			
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	4,500			
3	ซีอิ๊วตรงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	500			
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	1,200			
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	100			
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	600			
7	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	30			
8	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	1,000			
9	ตับไก่(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100			
10	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30			
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย							
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	600			
12	ซีอิ๊วหมูอ่อน หั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาร์ม)	กก.	1,000			
13	ตับหมู(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ราคาต่อหน่วย	รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม		ภาษีมูลค่าเพิ่ม
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,400				
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หนักเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	800				
16	หมูเนื้อแดงหัวอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,000				
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	700				

ปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่ละเอียด ไม่มีกลิ่น

18	ปลาดาบ	สด คุกกี้ ตัดหัว และขี้หนอน	กก.	10				
19	ปลาแดง	ขอดเกล็ด ไม่มีเส้นเฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150-200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	10				
20	ปลาโอสด	สด เนื้อไม่เละ คุกกี้ ตัดหัว	กก.	700				
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100				
22	ปลาชุกเบญจพรรณ(ชุดเนื้อล้วน)	ชุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150				
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีเส้น แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	800				
24	ปลาตูกุด้าน(ชิ้น)	สด ทันสมัยไม่รวมหัว ไม่รวมเส้น(ขนาดเท่ากัน)	กก.	1,200				
25	ปลาทั้งชิ้น(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีเส้นเฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	1,000				
26	ปลาหูช้าง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	เซ่ง	500				
27	ปลาหูสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800				
28	ปลาไหล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีเส้น เฉพาะเนื้อ 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	1,600				
29	ปลาสิกุล	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800				
30	ปลาไม้คอกไม้	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	10				

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
31	ปลาช่อนลิ	แช่แข็ง แต่ไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1,700			
32	ปลาอุกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500			
33	ปลานิลแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500			
34	ปลาคัสสิตแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	250			
35	ปลาโอแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	50			
36	ปลากะพงขาวแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	กก.	80			

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

37	ปลาหมึกหลอดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	20			
38	กุ้งขาวกขจร(ขงตัว)	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	20			
39	กุ้งขาวแฉะ (แช่แข็ง)	เปลือกเปลือกไวก้าง ผาหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	10			
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	20			
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	20			

ผักและผลไม้

42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีน้ำเจือปน	กก.	40			
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.	50			
44	กวาดุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	2,000			
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100			
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แช่แข็ง หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	2,500			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
47	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	10			
48	ข้าวโพดดิบซูเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดตึง	กก.	100			
49	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	100			
50	ข้าวอ่อน	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย เปลือกขาวไม่แข็งมาก	กก.	40			
51	ชิงช้า	สีขาวอมชมพู เปลือกยาว	กก.	90			
52	ชิงชอย	สด ไม่มีเมล็ด	กก.	260			
53	ชิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
55	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	500			
56	คึ้นเฉ่	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	800			
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	1,300			
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เขียว	กก.	100			
59	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ววัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	800			
60	ดอกกุยช่าย	สด ดอกโต ตุ่ม อ่อน	กก.	250			
61	ดอกพริก	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	250			
62	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	600			
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	180			
64	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	2,000			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำไม่มีสารฟอกขาว	กก.	900			
66	ถั้วฝักยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	820			
67	ถั้วถั้วเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เน่า เมล็ดดี	กก.	200			
68	ถั้วพู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	10			
69	ถั้วเหลืองมัน	ใหม่ ไม่มีมอด แฉงและไม่มีรา	กก.	4			
70	น้ำตาล	สีเขียวอ่อน ชั่วสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	400			
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	800			
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมสมบูรณ์ เมล็ดมี	กก.	1,500			
73	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100			
74	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30			
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	6			
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	70			
77	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เขียว	กก.	400			
78	ผักขงงกระหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	400			
79	ผักโชนฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	30			
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว เข้ม หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	10			
81	ผักกาดขาว	สีขาว เข้ม หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	2,000			
82	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เขียว	กก.	400			
83	ผักชี	งาม ลำงสะอาด ไม่ดำราก	กก.	220			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	130			
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	900			
86	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ตัดราก	กก.	800			
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	30			
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเจือปน	กก.	65			
89	พริกชี้ฟ้า(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน สีแดง,เขียว	กก.	500			
90	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	100			
91	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	100			
92	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	5			
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	5			
94	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมเขียว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่ฟ้าม	กก.	2,000			
95	ผักทอง	สีผิวออกเหลือง มีสีปลัก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	1,800			
96	ผักแว่น	สด เนื้อแน่น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	80			
97	มะเขือเทศน้ำ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	600			
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.	70			
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตึง ชั่วสด เมล็ดขาว	กก.	220			
100	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวตึง ชั่วสด	กก.	70			
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชั่วสด ไม่มีจุดดำ	กก.	1,200			
102	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตึง ชั่วสด	กก.	4			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางมีเมล็ด เบอรี่ 1-2	กก.	400			
104	มะระจีน	สด ตาห่าง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	600			
105	มันเทศ	สด สะอาด ให้นำ ผิวกลิ้งงมีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมมาก	กก.	400			
106	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ให้นำ หัวโต เนื้อแน่นเกรด A	กก.	200			
107	มันสำปะหลัง	เนื้อในแน่น ไม่มีหนอนไข่ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	400			
108	ยอดตำลึงเด็ดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	50			
109	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	900			
110	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	50			
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม้แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	120			
112	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	60			
113	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว สายยาว ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจือปน	กก.	800			
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	800			
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	100			
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห่ง ไม่มีเปลือก	กก.	20			
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะอาด น้ำ	กก.	180			
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห่ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	80			
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100			
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตั้ง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	100			
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ขึ้นราก ไม่ออกต้น	กก.	1,700			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
122	หัวไชเท้า	เนื้อใบนแน่น อ่อน ไม่มีหนอนใบไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	1,800			
123	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เขียวและสีคล้ำ	กก.	5			
124	หน่อไม้จีนต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	10			
ผลไม้							
สด สะอาด ไม้งอม ไม้ช้ำ หรือแก่จัด ไม้มีหนอนหรือแมลงเือง							
125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หัว	1,000			
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	500			
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	20			
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	1,000			
129	แตงตาลูป	เนื้อแน่น ไม้แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	900			
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	800			
131	ชมพูทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ช้ำไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	800			
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม้แตก ใสไม่ลึม ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,500			
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม้แตก ใสไม่ลึม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	200			
134	ฝรั่งจินจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	100			
135	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	80			
136	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300			
137	มะละกอช่อแสนดี	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,400			
138	เมล็ล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	900			
139	ล่องกอง	สด ผิวสวย ไม้มีจุดต่างตำ ผลไม่หลุดจากข้อ	กก.	700			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ราคาต่อหน่วย	รวม	
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม		ภาษีมูลค่าเพิ่ม	
140	สับประสมภูเก็ต	ไม่มีจุลินทรีย์ ไม่ชื้น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,000					
141	สับประสมแกง	ขนาดผลสดละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	1,000					
142	สาหร่าย	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	900					
143	แอมแปร์ลูกดำ	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	200					
144	แอมแปร์ใบหู	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1,000					
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	900					
146	ส้มสีน้ำผึ้ง	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	400					
147	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	200					
148	ลำไย	ผลสด ติดขี้ ขี้ไม่เหนียว	กก.	50					
149	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่แก่	กก.	200					
150	มะพร้าวอ่อน (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	10					
151	ขมิ้น (เนื้อสีขาว)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	40.0					
ไข่									
152	ไข่ต้มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	150					
153	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด	4,500					
154	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน	700					

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
อื่นๆ							
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	300			
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	150			
157	กุ้งแห้ง	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	20			
158	ดอกป๊อปปี้แห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	50			
159	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	10			
160	พริกชี้ฟ้าแห้งแต่ก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	15			
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น รา	กก.	400			
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีถูก ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	200			
163	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	แกะรอยแห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นคาว บรรจุถุงพลาสติกมีก๊วยชื้อบร้อย	กก.	40			
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	40			
165	งวมลิ้น	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	250			
166	งวมปังบอนต์	ใส่ลัดเป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	20			
167	งวมปังงอบต์ โอลวีต	ใส่ลัดเป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	6			
168	งวมปังงอบต์สำหรับใส่กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	10			
169	งวมปังงอบต์สำหรับใส่กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	5			
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	10			
171	เต้าเจี้ยวแผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเมือก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	2,400			
172	เต้าหู้ฟอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีรา	ฟอง	200			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
173	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	6,100			
174	ผักกาดแดงเปรี้ยว	ไม่มีฝ่า สีเมล็ดดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	40			
175	มันแกว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	100			
176	พองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	600			
177	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ขวด	กก.	5			
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	240			
179	วันเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	กก.	200			
180	แมยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย. รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / กระป๋อง	กระป๋อง	4			
181	แมยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย. รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	10			
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	900			
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	2,000			
184	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	220			
185	เส้นเขียงไฮ้สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	กก.	10			
186	เส้นโซบะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	300			
187	เส้นพะงั่ว	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	700			
188	เส้นมะพร้าวหยาบ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	600			
189	เส้นพริกขี้หนูสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	150			
190	เกลือถั่ว	สด ใหม่ ไม่มีกรวดหรือทราย	กก.	3			
191	หัวโข่งโบราณ หั่นฝอย	ไม่มีฝ่า สีเมล็ดดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	20			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
192	แปะก๊วยแกะเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเม็ดอก	กก.	20			
193	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก แห้ง สะอาด	กก.	100			
194	น้ำตาลสด ไซม์ต่ำ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	10			
195	น้ำตาลสด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	30			

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10			
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250			
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	80			
199	ไก่ทอดห้าดาว	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	600			
200	ไก่ทอดสหรัย	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	100			
201	ไก่อบ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด แห่งละ 450 กรัม / แห่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แห่ง	700			
202	ขนมจีบกุ้ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	400			
203	ขนมจีบปู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	100			
204	ขนมจีบหมู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	500			
205	ซาลาเปาครีม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	400			
206	ซาลาเปาหมูสับ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	500			
207	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุระอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	80			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	ถุง	600			
209	น้กเก็ตไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	50			
210	สุกรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	60			
211	สุกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุกเรียบร้อย	ถุง	300			
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	90			
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	80			
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	650			
215	หมูยอเจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	10			
216	หมูหยอง เจ	ไม่ย้อมสี ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ 250 กรัม/ถุง	ถุง	5			
217	เฟรนฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	61			
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5			
219	เปาะเปี๊ยะเนื้ออก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250			
220	เปาะเปี๊ยะกุ้งเส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5			
221	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ถุง	400			
222	สุกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	700			
223	สุกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	250			
224	แคปหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหนียว	กก.	2.0			
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	10			
226	ไก่เจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	10			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
227	ปลาหมึกจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10			
228	กุ้งจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10			
เครื่องแกง							
229	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30			
230	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	250			
231	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	40			
232	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	150			
233	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30			
234	พริกแกงส้มมัน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	8			
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	20			
236	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	10			
237	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	10			
238	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	5			
239	น้ำมันงาแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250			
240	ซอสเย็นตาโหลสำเร็จรูป สูตรไก่ปลา	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศกวรรณ)	ขวด	60			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ราคาต่อหน่วย	รวม	
					ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม			
แบบก่อสร้าง									
241	บรเวณี่	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
242	เค้กกล้วยหอม	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
243	เค้กสับประรด	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
244	เค้กส้ม	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
245	ท็อปปิ้งเค้ก	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
246	เค้กกาแฟ	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
247	มูสฟักทอง	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
248	เค้กกล้วยหอมเช็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
249	ชีสคอบอล	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
250	บัตเตอร์จุกเกด	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
251	เค้กสตอเบอรี่	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
252	เค้กมะมสด	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
253	เค้กมะพร้าว	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
254	เค้กชีสช็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
255	บานาน่าชีสเค้ก	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200				
256	เอปเปิ้ล	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,200				
257	โดนัท	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,200				
258	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ลักษณะที่บรรจุสะอาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,200				

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
259	เคียวอร์คัก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	4			
ขนมหวาน							
260	เฉาก๊วยฉิม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800			
261	ชาพริ้ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	42			
262	ทับทิมกรอบ	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800			
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300			
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300			
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
266	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300			
267	สับปะรดเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300			
268	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	220			
269	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10			
270	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ถุง	ถุง	300			