

เอกสารแบบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
เนื้อสัตว์							
การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากการตรวจทางสารพิษสูง หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMPหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000							
ไข่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล							
1	เนื้ออกสุวนบด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	2,500			
2	อกไก่(เนื้อสีขาว)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	3,200			
3	ซีโครงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	450			
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	800			
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	50			
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	350			
7	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	30			
8	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	700			
9	ตับไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	70			
10	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	20			
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย							
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แยกก่อน กลม ไม่แตก	ก้อน	400			
12	ซีโครงหมูอ่อน หั่นชิ้นอบนําย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	500			
13	ตับหมู	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100			

เอกสารแบบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	3,350			
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	500			
16	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	2,800			
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	400			
ปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น							
18	ปลาทูตาบ	สด ควักไส้ ตัดหัว และหน้หนอน	กก.	10			
19	ปลาแดง	ขอเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150- 200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	10			
20	ปลาโอสด	สด เนื้อไม่เละ ควักไส้ ตัดหัว	กก.	500			
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	450			
22	ปลาชุกตเบญจพรรณ(ชุกเนื้อล้วน)	ขอเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150			
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอเกล็ด ไม่มีไส้ แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	500			
24	ปลาทูตกต้ำ(หั่น)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมไส้(ขนาดเท่ากัน)	กก.	700			
25	ปลาหีบหิม(เนื้อล้วน)	ขอเกล็ด ไม่มีไส้เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	900			
26	ปลาพุง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	เพียง	300			
27	ปลาซุส	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	700			
28	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	950			
29	ปลาสีกุน	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	500			
30	ปลาน้ำดอกไม้	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	10			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
31	ปลาตอลี่	แช่แข็ง แลไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1,250			
32	ปลาตุ๋นแช่แข็ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	300			
33	ปลาเนื้อสดแช่แข็ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	300			
34	ปลารสเด็ดแช่แข็ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	150			
35	ปลาโอแช่แข็ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	20			
36	ปลากะพงขาวแช่แข็ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีเหม็น	กก.	60			

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

37	ปลาหมึกทะเลสดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	10			
38	กุ้งขาวแช่แข็ง(ทั้งตัว)	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	20			
39	กุ้งขาวแกะ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	10			
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	10			
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	10			

ผักและผลไม้

ผัก							
42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีเน่าเสียปน	กก.	20			
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.	35			
44	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่น	กก.	1,550			
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	80			
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	1,700			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัสดุคิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุคิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
47	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ขำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	5			
48	ข้าวมะลิขีดิบซูปเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดตึง	กก.	80			
49	ข้าวมะลิขีดิบ (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	80			
50	ข่าอ่อน	สีเขียวอมชมพูเล็กน้อย ปล้องยาวไม่แข็งมาก	กก.	40			
51	ขิงแก่	สีขาวอมชมพู ปล้องยาว	กก.	60			
52	ขิงซอย	สด ไม่มีเมล็ด	กก.	200			
53	ขิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
55	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	400			
56	คึ่นฉ่าย	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	700			
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	900			
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว	กก.	60			
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.	700			
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	150			
64	แดงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	1,600			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ปริมาณของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่มีขน้ำไม่มีสารฟอกขาว	กก.	800			
66	ถั่วงอกยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	700			
67	ถั่วงอกแตก	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ให้นำ เมาเด็ดทิ้ง	กก.	150			
68	ถั่วงอกฟู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	10			
69	ถั่วงอกเหลืองมันต์	ใหม่ ไม่มีมอด แมลงและไม่มีรา	กก.	4			
70	น้ำเต้า	สีเขียวอ่อน หัวสุด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	400			
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย หัวใบยาวเสมอ ดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	400			
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมมัน เนื้อฉ่ำ	กก.	1,400			
73	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	70			
74	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	20			
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	10			
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	60			
77	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เหี่ยว	กก.	350			
78	ผักแขนงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	350			
79	ผักโงมฝรั่ง	คั้นอ่อนใบสด	กก.	25			
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว แฉ่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	10			
81	ผักกาดขาว	สีขาว แฉ่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	1,800			
82	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว	กก.	380			
83	ผักชี	งาม ล้างสะอาด ไม่ตัดราก	กก.	200			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100			
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	700			
86	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ติดราก	กก.	700			
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	20			
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเจือปน	กก.	40			
89	พริกชี้ฟ้า(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน สีแดงเขียว	กก.	400			
90	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	80			
91	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	80			
92	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	4			
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	4			
94	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่พวม	กก.	1,800			
95	ผักทอง	สีผิวออกเหลือง มีจิบเล็ก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	1,600			
96	ผักแม้ว	สด เนื้อแน่น นน ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	60			
97	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสกลใส เรียบไม่เป็นจิบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	540			
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสกลใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.	60			
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตั้ง ชั่วสด เมล็ดขาว	กก.	200			
100	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	60			
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชั่วสด ไม่มีจุดดำ	กก.	1,000			
102	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	4			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางมีมัน น้ำดี เบอร์ 1 -2	กก.	300			
104	มะระจีน	สด ตาห่าง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	600			
105	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเกลี้ยงไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมาก	กก.	350			
106	มันฝรั่งหัวโตเนื้อมัน	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อมันน กรด A	กก.	180			
107	มันสำปะหลัง	เนื้อใบนั่น ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	340			
108	ยอดตำลึงต้นแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	40			
109	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	700			
110	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	40			
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจอบน ไม่แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	180			
112	สะระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	50			
113	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว สายยาว ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจอบน	กก.	600			
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	550			
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	90			
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห้ง ไม่มีเมือก	กก.	15			
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะอาด น้ำ	กก.	150			
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	100			
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	80			
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	30			
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ขึ้นราก ไม่งอกต้น	กก.	1,400			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
122	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	1,600			
123	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เหี่ยวและสีคล้ำ	กก.	5			
124	หน่อไม้จีนต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	10			
ผลไม้ สด สะอาด ไม้งอม ไม้ช้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไซ							
125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หัว	900			
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	450			
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม้งอม ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	20			
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	900			
129	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	800			
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	600			
131	ชมพูทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ช้ำไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	600			
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,000			
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	120			
134	ฝรั่งกิมจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	400			
135	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	70			
136	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300			
137	มะละกอฮอลแลนด์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,000			
138	เมลล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	700			
139	ลวกอง	สด ผิวสวย ไม้มีจุดดำง้ำดำ ผลไม่หลุดจากข้อ	กก.	700			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
140	สับปะรดภูเก็ต	ไม่มีจุก แก่จัด ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,800			
141	สับปะรดแดง	ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	900			
142	กล้วย	ขนาด 4-5 ลูก / กก.	กก.	800			
143	แอปเปิ้ลกาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	50			
144	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 4-5 ลูก / กก.	กก.	900			
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก / กก.	กก.	700			
146	ส้มจีนไร้เมล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	100			
147	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	50			
148	ลำไย	ผลสด ติดขี้ ขี้ไม่เหนียว	กก.	50			
149	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่ดำ	กก.	200			
150	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	10			
151	ขมิ้น (เนื้อล้วน)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	40.0			
ไข่							
152	ไข่เค็มต้มสุก	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) เบอร์ 2 (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด	3,600			
154	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน	600			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
อื่นๆ							
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	220			
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	100			
157	กุ้งแห้ง	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	20			
158	ดอกไม้อินแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	40			
159	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	10			
160	พริกชี้หูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	12			
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา	กก.	350			
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีจุด ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	180			
163	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	เกรดเอ แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุพลาสติกมีเงาเรียบร้อย	กก.	30			
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	30			
165	ขมจีน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	200			
166	ขมแปงปอนด์	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	20			
167	ขมแปงปอนด์ โอเอสซี	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	12			
168	ขมแปงสังทับแอมเบอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพคเกจ	10			
169	ขมแปงสังทับไส้กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 270 กรัม/แพ็ค	แพคเกจ	5			
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	10			
171	เต้าหูแผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้ออเนก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	1,700			
172	เต้าหูฟอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง	180			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
173	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	5,300			
174	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีผัก สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่หมึมนเปรี้ยว	กก.	100			
175	แผ่นกล้วย	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	80			
176	ฟองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	450			
177	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ขวด	กก.	6			
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200			
179	วันเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	กก.	145			
180	แมยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย .รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1.9 กิโลกรัม /กระป๋อง	กระป๋อง	3			
181	แมยมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลข อย .รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	10			
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	700			
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	1,600			
184	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	200			
185	เส้นซึ้งไข่สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	3			
186	เส้นซุบสะต	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	250			
187	เส้นบะหมี่	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	600			
188	เส้นบะหมี่หยก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	500			
189	เส้นหมี่ซั่วสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	100			
190	เกี๊ยงถ้วย	สด ใหม่ ไม่มีกรวดหรือทราย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	3			
191	หัวไชโป๊หวาน หั่นผอย	ไม่มีผัก สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่หมึมนเปรี้ยว	กก.	20			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
192	แปะก๊วยแกละเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเม็ดอก	กก.	20			
193	ข้าวโพดหวานแกละเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก เมื่ง สะอาด	กก.	100			
194	น้ำตาลสด ใบมันเต้า	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	ถุง	10			
195	น้ำตาลสด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	35			

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	8			
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	60			
199	ไก่จ้อหวดาว	แห้งแห้ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	500			
200	ไก่ทอดสำเร็จ	แห้งแห้ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	80			
201	ไก่ยอ	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาดแห้งละ 450 กรัม / แพ่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แพ่ง	600			
202	ขนมจีบกุ้ง	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	300			
203	ขนมจีบปู	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	100			
204	ขนมจีบหมู	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	350			
205	ซาลาเปาครีม	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	350			
206	ซาลาเปาหมูสับ	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	350			
207	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แห้งแห้ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	40			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	ถุง	400			
209	น้ำตาลเค็ม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	50			
210	สุกรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	10			
211	สุกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุกเรียบร้อย , PFP	ถุง	250			
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ยอมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	70			
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ยอมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	60			
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 275 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	445			
215	หมูยอจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	5			
216	หมูหยอง เจ	ไม่หมิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 110 กรัม/ถุง	ถุง	5			
217	เฟรนฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	50			
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5			
219	เปาะเปี๊ยะเนื้ออก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	200			
220	เปาะเปี๊ยะกุ้งสด	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5			
221	ป๊อด้	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ถุง	300			
222	สุกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	500			
223	สุกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	200			
224	แคปหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหนียว	กก.	2.0			
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	8			
226	ไก่จ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	8			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
227	ปลาหมึกแดง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	8			
228	กุ้งแดง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	8			

เนื้อสัตว์แช่แข็ง

229	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	20			
230	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	210			
231	พริกแกงพะเนียง	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	30			
232	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	120			
233	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	30			
234	พริกแกงส้มปั่น	ใหม่ ไม่หมิ่นเบปรี๊ยะ เนื้อละเอียด	กก.	5			
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	16			
236	น้ำพริกตกแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	5			
237	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	5			
238	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	5			
239	น้ำมันงาแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 1,000 กรัม/ถุง น้ำมันงา 100 %	ถุง	200			
240	ซอสเห็ดตำโพดำสำเร็จรูป สูตรเห็ดดำ	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศกวรรณ)	ขวด	60			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
เบเกอรี่							
241	บราวนี่	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
242	เค้กกล้วยหอม	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
243	เค้กสับปะรด	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
244	เค้กส้ม	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
245	ท็อปปิ้งเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
246	เค้กกาแฟ	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
247	มูสฟักทอง	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
248	เค้กกล้วยหอมชีสเค้กโกเลต	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
249	ชีสคอบอล	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
250	บัตเตอร์ลูกเกด	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
251	เค้กสตรอเบอรี่	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
252	เค้กนมสด	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
253	เค้กมะพร้าว	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
254	เค้กชีสเค้กโกเลต	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
255	ปานาน่าชีสเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว X 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,000		
256	เอแคลร์	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,000		
257	โดนัท	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,000		
258	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ลักษณะที่บรรจุซองขาด	ไม่พบรา	ชิ้น	1,000		

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยอื่น
259	เลย์ออร์เล็ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	30			
ขนมหวาน							
260	เผือกวุ้น	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	600			
261	ชาหริ่ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	35			
262	ทับทิมกรอบ	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	500			
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250			
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250			
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250			
266	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	250			
267	สีเบรคเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250			
268	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	200			
269	ลอดช่องสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	10			
270	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ถุง	ถุง	250			