

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
เนื้อสัตว์							
การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ							
เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMPหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000							
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวช้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล							
1	เนื้ออกล้านบด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	2000			
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	1700			
3	ซีโรร่งไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	270			
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	450			
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	30			
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	180			
7	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	15			
8	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1200			
9	ตับไก่(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30			
10	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30			
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวช้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย							
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	600			
12	ซีโรรหมูอ่อน หั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	700			
13	ตับหมู(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	180			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหพัฒน์)	กก.	5400			
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300			
16	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหพัฒน์)	กก.	3600			
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150			

ปลา

18	ปลาดาบ	สด ควักไส้ ตัดหัว และหันพอน	กก.	15			
19	ปลาแดง	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150- 200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	15			
20	ปลาโอสด	สด เนื้อไม่เละ ควักไส้ ตัดหัว	กก.	1100			
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	750			
22	ปลาชุกเบญจพรรณ(ขุดเนื้อล้วน)	ขุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300			
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	60			
24	ปลาดุกตากแห้ง(หั่น)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมไส้(ขนาดเท่ากัน)	กก.	900			
25	ปลาทับทิม(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	1280			
26	ปลาหูช้าง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	ชิ้น	360			
27	ปลาทุสสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	1200			
28	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	2300			
29	ปลาสิกุล	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	1200			
30	ปลาน้ำดอกไม้	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	30			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
31	ปลาตอลลี	แช่แข็ง และแช่แข็งครึ่ง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1100			
32	ปลาตุกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	300			
33	ปลาฉีกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500			
34	ปลาสดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	200			
35	ปลาโอแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	20			
36	ปลากระชังแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีเหม็น	กก.	30			

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

37	ปลาหมึกหลอดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	36			
38	กุ้งขาวกชพร(ทั้งตัว)	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	60			
39	กุ้งขาวทะเล (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	30			
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	30			
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	20			

ผักและผลไม้

ผัก							
42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมล็ด สีอ่อนเหลือง ไม่มีเปาเลื้อย	กก.	30			
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.	18			
44	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	1800			
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	65			
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แช่แข็งแล้ว หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	1800			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
47	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	8			
48	ข้าวโพดคิบซูเปเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ผักขนาดใหญ่ เมล็ดตึง	กก.	30			
49	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	60			
50	ข้าวอ่อน	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย เปลือกขาวไม่แข็งมาก	กก.	15			
51	ซิงแก่	สีขาวอมชมพู เปลือกยาว	กก.	18			
52	ซิงซอย	สด ไม่มีเมือก	กก.	240			
53	ซิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	3			
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	3			
55	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	450			
56	คึ้นฉี่	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	510			
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	1200			
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว	กก.	60			
59	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ววัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	750			
60	ดอกกุยช่าย	สด ดอกโต ตุ่ม อ่อน	กก.	180			
61	ดอกพริก	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	180			
62	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	510			
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	150			
64	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	2100			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำ ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	1500			
66	ถั่วมักยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	900			
67	ถั่วงอกเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เน่า เมล็ดตั้ง	กก.	150			
68	ถั่วงู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	6			
69	ถั่วงอกเมล็ด	ใหม่ ไม่มีมอด แมลงและไม่มีรา	กก.	5			
70	น้ำเต้า	สีเขียวอ่อน หัวสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	450			
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอ ดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	300			
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมนูน เนื้อนิ่ม	กก.	1800			
73	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.	20			
74	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.	15			
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	6			
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	45			
77	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เหี่ยว	กก.	450			
78	ผักแขนงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	180			
79	ผักโขมฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	10			
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	30			
81	ผักกาดขาว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	4000			
82	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว	กก.	240			
83	ผักชี	งาม ลำสูงสะอาด ไม่ตัดราก	กก.	135			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	50			
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	750			
86	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ติดราก	กก.	1200			
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	15			
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีน้ำเจือปน สีแดง,เขียว	กก.	30			
89	พริกชี้ฟ้าหนุ(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดน้ำเจือปน สีแดง,เขียว	กก.	450			
90	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดน้ำเจือปน ชั่วสด	กก.	120			
91	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีน้ำเจือปน ชั่วสด	กก.	90			
92	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีน้ำเจือปน ชั่วสด	กก.	10			
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เมล็ดโต ไม่มีน้ำเจือปน ชั่วสด	กก.	10			
94	ฟักเขียว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่พำม	กก.	2400			
95	ฟักทอง	สีเขียวออกเหลือง มีสีปลัก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	2100			
96	ฟักแม้ว	สด เนื้อแน่น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	120			
97	มะเขือเทศเนื้อ	สด เมล็ดสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นริบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	360			
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นริบ	กก.	40			
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตั้ง ชั่วสด เมล็ดขาว	กก.	300			
100	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	60			
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชั่วสด ไม่มีจุดดำ	กก.	1200			
102	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	6			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางนิ่ม น้ำดี เบอร์ 1-2	กก.	60			
104	มะระจีน	สด ตาห่าง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	900			
105	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเกลี้ยงไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมมาก	กก.	300			
106	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อแน่นเกรด A	กก.	180			
107	มันสำปะหลัง	เนื้อใมนั่น ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	300			
108	ยอดตำลึงเด็ดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	60			
109	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	360			
110	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	30			
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม่แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60			
112	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30			
113	สาหร่าย	ลอกเปลือกแล้ว สาหร่ายใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจือปน	กก.	600			
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เขียว ไม่ช้ำ	กก.	750			
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เขียว ไม่ช้ำ	กก.	50			
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แท่ง ไม่มีเน่า	กก.	15			
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะอาดน้ำ	กก.	150			
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาวยาว สด แท่ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	150			
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	60			
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	150			
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ออกต้น	กก.	2000			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
122	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนไซ้ หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	2100			
123	หัวปลี	สด เบรื่อกลีแดงเข้ม ไม้เหนียวและลึกล้ำ	กก.	3			
124	หน่อไม้สดตั้งต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	6			
ผลไม้ สด สะอาด ไม้ช้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไซ้							
125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หวี	2400			
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หวี	300			
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หวี	15			
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	2200			
129	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	2200			
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เบรื่อแก่ไม่แตก	กก.	700			
131	ชมพู ฟ้าชมพู	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ช้ำไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	1500			
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ลึ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	6000			
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ลึ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	15			
134	ฝรั่งกินจุ	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	100			
135	มะม่วงน้ำดอกไม้เขียว	ผลปานกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	90			
136	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300			
137	มะละกอช่อลแฉด	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2000			
138	เมล็ดยาง	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	200			
139	ลองกอง	สด ผิวสวย ไม้มีจุดต่างตำ ผลไม่หลุดจากช่อ	กก.	1000			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
140	ลับประรดภูเก็ต	ไม่มีลูก แก่จัด ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1800			
141	ลับประรดศรีราชา	ขนาดผลล้นไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	600			
142	สาเล่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	1750			
143	แอปเปิ้ลกลา	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	30			
144	แอปเปิ้ลฟูลิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1500			
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	600			
146	ส้มจินไร้มล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	300			
147	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	10			
148	ลำไย	ผลสด ติดขั้ว ขั้วไม่เขียว	กก.	10			
149	องุ่นไร้มล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่ดำ	กก.	60			
150	มะพร้าวจาวน้ำหอม (ทำงาน)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	6			
151	ขนุน (เนื้ออ่อน)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	12			
ไข่							
152	ไข่เค็มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	180			
153	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบงกาลีกร)	ถาด	3500			
154	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบงกาลีกร)	แกลลอน	500			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย
						รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
อื่นๆ							
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	240			
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	400			
157	กุ้งแห้ง ตัวใหญ่	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	15			
158	ดอกไม้จันทน์	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	30			
159	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	15			
160	พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	15			
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา	กก.	300			
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีจุด ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	200			
163	กระเทียมกลีบแห้ง หลอดเล็ก	เกรดเอแห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงพลาสติกชนิดใสรีบร้อย	กก.	30			
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	20			
165	ขมิ้นชัน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	200			
166	ขมิ้นปิ้งปอนด์	สีไลต์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	240			
167	ขมิ้นปิ้งปอนด์ โยคีตี	สีไลต์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	240			
168	ขมิ้นปิ้งลำหรับแอมเบอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค	12			
169	ขมิ้นปิ้งลำหรับไส้กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค	12			
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	6			
171	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้อ น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	1800			
172	เต้าหู้พวง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง	180			

เอกสารแบบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม
173	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 120 กรัม/หลอด	หลอด	7000			
174	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60			
175	แผ่นแก๊ว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	30			
176	พองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	600			
177	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ขวด	ขวด	6			
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	270			
179	กุ้งเส้นสด	ผลิตจากกุ้งแช่ขย 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	ถุง	210			
180	เมี่ยงผลไม้สดต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขชอย รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	36			
181	เมี่ยงผลไม้สดต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขชอย รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	8			
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทุปूर	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	1200			
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	2100			
184	เส้นก๋วยเตี๋ยว	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	300			
185	เส้นซึยงฮั๊ตสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	6			
186	เส้นยกก๊วยชะต	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	150			
187	เส้นมะระหมี	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	900			
188	เส้นมะระหมีหยก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	300			
189	เส้นหมี่ข้าว	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	100			
190	เกี่ยมฉ่าย	สด ใหม่ ไม่มีกรวดหรือทราย	กก.	3			
191	หัวไชโป๊ชนิดหวาน หั่นฝอย	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	45			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
192	แปะก๊วยและเป็ลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเมือก	กก.	15			
193	ข้าวโพดหวานและเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก แห้ง สะอาด	กก.	220			
194	น้ำสลัด รสชาติต่างๆ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง	36			
195	น้ำสลัด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	15			

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล (สหพาร์ม)	กก.	30			
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	45			
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	60			
199	ไก่จืดห้าดาว	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	540			
200	ไก่หอมสหาย	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	90			
201	ไก่ยอ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แห้งละ 450 กรัม / แพ่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แพ่ง	360			
202	ขนมจีบกุ้ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	420			
203	ขนมจีบปู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	45			
204	ขนมจีบหมู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	360			
205	ซาลาเปาครีม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	360			
206	ซาลาเปาหมูสับ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	360			
207	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	60			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	900			
209	น้ำแข็งท่ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	90			
210	ลูกธอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	6			
211	ลูกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุตรยวราช	ถุง	180			
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่เยิ้มสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	60			
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่เยิ้มสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	60			
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	800			
215	หมูยอแดง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	3			
216	หมูหยอง เจ	ไม่เหม็นหืน ไม่ชื้นรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 90 กรัม/ถุง	ถุง	3			
217	เฟรนฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	60			
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	3			
219	เปาะเปี๊ยะตอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	180			
220	เปาะเปี๊ยะสามเส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	3			
221	ปูด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	270			
222	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	450			
223	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	180			
224	ปลาเส้นทอด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	กก.	90			
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	5			
226	ไก่เจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	3			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
227	ปลาหมึกจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม / ถุง	ถุง	6			
228	กุ้งเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 กรัม / ถุง	ถุง	6			

เครื่องแกง

229	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	20			
230	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	450			
231	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	15			
232	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	360			
233	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30			
234	พริกแกงมีสมัน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	5			
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	9			
236	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	6			
237	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	75			
238	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	3			
239	น้ำมันงาแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	270			
240	ซอสเห็ดเตาไฟสำเร็จรูป สูตรเห็ดหลิน	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศภว.รณ)	ขวด	72			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
เบเกอรี่							
241	บราวนี่	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
242	เค้กกล้วยหอม	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
243	เค้กถั่วเขียว	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
244	เค้กส้ม	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
245	พายฟรุ๊ตเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
246	เค้กกาแฟ	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
247	นุสท์เค้กฟอง	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
248	เค้กกล้วยหอมซ็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
249	ซ็อคเคบอล	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
250	บัตเตอร์สตูเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
251	เค้กสตอเบอรี่	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
252	เค้กนมสด	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
253	เค้กมะพร้าว	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
254	เค้กซ็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
255	บานาน่าชีสเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1100			
256	เอแคลร์	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100			
257	โดนัท	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100			
258	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ลักษณะที่บรรจุซองขาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100			

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
259	เลย์อ์ร์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	18			
ขนมหวาน							
260	เค้กช็อกโกแลต	แป้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	360			
261	ชาพรีเมียม	แป้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	18			
262	ทับทิมกรอบ	แป้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	360			
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270			
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270			
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270			
266	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	270			
267	ถัวยกระดี่เชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270			
268	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	450			
269	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	30			
270	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	450			
					รวมทั้งสิ้น		

ชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)

ประทับตรา (ถ้ามี)