

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
เนื้อสัตว์					
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล					
และตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย					
1	เนื้ออกล้วนบด	กิโล	1800		
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	กิโล	1800		
3	ซีโรงไก่	กก.	270		
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	กิโล	350		
5	ปีกกลาง	กก.	180		
6	น่องไก่	กก.	30		
7	น่องติดสะโพก	กก.	300		
8	ตับไก่(สไลด์)	กก.	30		
9	สันในไก่	กก.	60		
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย					
10	เลือดหมู	กิโล	200		
11	ซีโรงหมู หั่นชิ้นนอามัย	กก.	600		
12	ตับหมู(สไลด์)	กก.	150		
13	หมูปอคนอามัย	กก.	6000		
14	หมูสันในนอามัย	กก.	200		
15	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นนอามัย	กก.	2700		
16	หมูสามชั้นตัดเส้นนอามัย	กก.	300		
ปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น					
17	ปลาโอสด	กก.	1200		
18	ปลากะพงแสม (เนื้อล้วน)	กก.	1800		
19	ปลาชุกเบญจพรรณ(ชุกเนื้อล้วน)	กก.	300		
20	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	กก.	120		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
21	ปลาตุ๋น(หั่น)	กก.	1500		
22	ปลาหีบต้ม(เนื้อล้วน)	กก.	1300		
23	ปลาทุ่น	เซ่ง	360		
24	ปลาทุสด	กก.	2000		
25	ปลานิล(เนื้อล้วน)	กก.	2000		
26	ปลาสุก	กก.	2000		
27	ปลาคอลลี่	กก.	1500		
28	ปลาคูแดดเดียว	กก.	450		
29	ปลานิลแดดเดียว	กก.	600		
30	ปลาสดแดดเดียว	กก.	150		
31	ปลากระชิวแดดเดียว	กก.	60		

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

32	ปลาหมึกหลอดแห้ง	ถุง	60		
33	กุ้งขาวเกษตร(ทั้งตัว)	กก.	30		
34	กุ้งขาวแกะ (แช่แข็ง)	กก.	30		
35	ปลาหมึกกล้วยสด	กก.	30		
36	ปลาหมึกกล้วยหั่นวง	กก.	30		

ผักและผลไม้

ผัก					
37	กระชายซอย	กก.	30		
38	กระชายหัว	กก.	15		
39	กวาดุ้ง	กก.	1200		
40	กะเพรา	กก.	180		
41	กะหล่ำปลี	กก.	2400		
42	กะหล่ำปลีม่วง	กก.	15		
43	ข้าวโพดดิบซูปเปอร์สวีต	กก.	30		
44	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	กก.	180		
45	ข้าวอ่อน	กก.	90		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
46	ซิงแก่	กก.	30		
47	ซิงซอย	กก.	240		
48	ซิงอ่อน	กก.	9		
49	ขมิ้นขาว	กก.	9		
50	คะน้า	กก.	150		
51	คื่นไฉ่	กก.	540		
52	แครอท	กก.	1050		
53	ชะอม	กก.	90		
54	ดอกกะหล่ำ	กก.	600		
55	ดอกกุยช่าย	กก.	180		
56	ดอกหอม	กก.	300		
57	ต้นหอม	กก.	540		
58	ตะไคร้	กก.	150		
59	แตงร้าน	กก.	3000		
60	ถั่วงอก	กก.	900		
61	ถั้วฝักยาว	กก.	740		
62	ถั้วลันเตา	กก.	75		
63	ถั้วพู	กก.	10		
64	ถั้วเหลืองเม็ด	กก.	5		
65	น้ำเต้า	กก.	480		
66	บร็อคโคลี่(อ่อน)	กก.	600		
67	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	กก.	1800		
68	ใบเตยหอม	กก.	30		
69	ใบแมงลัก	กก.	15		
70	ใบกุยช่ายเขียว	กก.	15		
71	ใบมะกรูด	กก.	60		
72	เผือก	กก.	180		
73	ผักแขนงกะหล่ำ	กก.	30		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
74	ผักโขมฝรั่ง	กก.	10		
75	ผักกาดแก้ว	กก.	100		
76	ผักกาดขาว	กก.	6000		
77	ผักกาดหอม	กก.	500		
78	ผักชี	กก.	210		
79	ผักชีฝรั่ง	กก.	150		
80	ผักบุ้งไทย	กก.	900		
81	ผักบุ้งจีน	กก.	900		
82	ผักปวยเล้ง	กก.	5		
83	พริกไทยอ่อน	กก.	15		
84	พริกชี้หนู(เด็ดก้าน)	กก.	390		
85	พริกชี้ฟ้าแดง	กก.	360		
86	พริกหยวก	กก.	90		
87	พริกหวานเขียว	กก.	10		
88	พริกหวานแดง	กก.	10		
89	ฟักเขียว	กก.	2400		
90	ฟักทอง	กก.	5100		
91	ฟักแม้ว	กก.	60		
92	มะเขือเทศเนื้อ	กก.	480		
93	มะเขือเทศราชินี	กก.	79		
94	มะเขือเปราะ	กก.	540		
95	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	กก.	180		
96	มะเขือยาว	กก.	900		
97	มะเขือไข่เต่า	กก.	5		
98	มะนาว	กก.	360		
99	มะระจีน	กก.	600		
100	มันเทศ	กก.	60		
101	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	กก.	90		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
102	มันสำปะหลัง	กก.	92		
103	ยอดตำลึง	กก.	80		
104	ยอดคะน้า	กก.	900		
105	ยอดผักแว่น	กก.	60		
106	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	กก.	90		
107	สะระแหน่	กก.	35		
108	สายบัว	กก.	700		
109	เห็ดนางฟ้า	กก.	800		
110	เห็ดฟาง	กก.	150		
111	เห็ดหอมสด	กก.	45		
112	เห็ดหูหนู	กก.	350		
113	เห็ดเข็มทอง	กก.	360		
114	เห็ดนางรมหลวง (ออริจิน)	กก.	300		
115	โหระพา	กก.	180		
116	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	90		
117	หอมใหญ่	กก.	1350		
118	หัวไชเท้า	กก.	1200		
119	หัวปลี	กก.	6		

ผลไม้ สด สะอาด ไม่อม ไม่จ้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไข

120	กล้วยไข่	หวี	2400		
121	กล้วยน้ำว้า	หวี	450		
122	กล้วยหอม	หวี	30		
123	แก้วมังกร	กก.	2700		
124	แคนตาลูป	กก.	1000		
125	เงาะโรงเรียน	กก.	1200		
126	ชมพู ทับทิม	กก.	90		
127	แตงโม	กก.	4800		
128	แตงไทย	กก.	180		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
129	ฝรั่งกิมจู	กก.	90		
130	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	กก.	100		
131	มะละกอ(ดิบ)	กก.	360		
132	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	3000		
133	เมล่อน	กก.	300		
134	ลองกอง	กก.	300		
135	สับปะรดภูเก็ต	กก.	500		
136	สับปะรดศรีราชา	กก.	400		
137	สับปะรดหัวมุ่น	กก.	400		
138	สาหร่าย	กก.	900		
139	แอปเปิ้ลกาล่า	กก.	20		
140	แอปเปิ้ลฟูจิ	กก.	900		
141	ส้มเขียวหวาน	กก.	600		
142	ส้มจีนไร้เมล็ด	กก.	20		
143	มังคุด	กก.	20		
144	ลำไย	กก.	10		
145	องุ่นไร้เมล็ด	กก.	80		
146	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ลูก	10		
147	ขนุน (เนื้อล้วน)	กก.	15		
ไข่					
148	ไข่เค็มต้มสุก	ฟอง	90		
149	ไข่ไก่ เบอร์ 2	ฟอง	4000		
150	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	แกลลอน	480		
อื่นๆ					
151	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	กก.	300		
152	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	กก.	150		
153	กุ้งแห้ง ตัวใหญ่	กก.	15		
154	ดอกไม้จีนแห้ง	ถุง	40		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
155	ปูนแดง	ถุง	15		
156	พริกชี้หนูแห้งเด็ดก้าน	กก.	20		
157	หอมแขก	กก.	270		
158	หอมแดง	กก.	180		
159	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	กก.	80		
160	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	15		
161	ขนมจีน	กก.	300		
162	ขนมปังปอนด์	แถว	190		
163	ขนมปังปอนด์ โฮลวีต	แถว	190		
164	ขนมปังสำหรับแฮมเบอร์เกอร์	แพ็ค	20		
165	ขนมปังสำหรับไส้กรอก	แพ็ค	20		
166	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	9		
167	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	แผ่น	1800		
168	เต้าหู้พวง	พวง	300		
169	เต้าหู้หลอดไข่	หลอด	3000		
170	ผักกาดดองเปรี้ยว	กก.	160		
171	แผ่นเกี้ยว	ถุง	60		
172	ฟองเต้าหู้	แพ็ค	300		
173	มะนาวดอง	ขวด	15		
174	มะขามเปียก	กก.	270		
175	วุ้นเส้นสด	ถุง	270		
176	แยมผลไม้รสต่างๆ	กระป๋อง	30		
177	แยมผลไม้รสต่างๆ	แพ็ค	10		
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	กก.	300		
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	900		
180	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	กก.	20		
181	เส้นเจียงฮายสด	ถุง	5		
182	เส้นยาทิโอบะสด	ถุง	20		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
183	เส้นบะหมี่	ถุง	360		
184	เส้นบะหมี่หยก	ถุง	180		
185	เส้นหมี่ข้าว	ถุง	90		
186	เกี๊ยมฉ่าย	กก.	6		
187	หัวไชโป๊ชนิดหวาน หั่นฝอย	กก.	90		
188	แปะก๊วยแกะเปลือก	กก.	26		
189	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	กก.	240		
190	น้ำสลัด รสชาติต่างๆ	ถุง	36		
191	น้ำสลัด (ซอง)	ถุง	30		
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป					
192	กุนเชียงไก่	กก.	24		
193	กุนเชียงปลา	กก.	45		
194	กุนเชียงหมู	กก.	75		
195	ไก่จืดหั่นดาว	ถุง	420		
196	ไก่ห่อสาหร่าย	ถุง	10		
197	ไก่ยอ	แท่ง	72		
198	ขนมจีบกุ้ง	ถุง	1100		
199	ขนมจีบปู	ถุง	100		
200	ขนมจีบหมู	ถุง	330		
201	ซาลาเปาครีม	ถุง	110		
202	ซาลาเปาหมูสับ	ถุง	120		
203	ซาลาเปาไส้หมูแดง	ถุง	70		
204	เต้าหู้ปลา	ถุง	900		
205	น้กเก็ตไก่	ถุง	150		
206	ไก่ป๋อ (แช่แข็ง)	ถุง	20		
207	ลูกชิ้นปลากลม	ถุง	100		
208	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	กก.	90		
209	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	กก.	30		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
210	หมูยอ	แท่ง	300		
211	หมูยอเจ	ถุง	10		
212	หมูหยอง เจ	ถุง	10		
213	เฟรนฟราย	ถุง	30		
214	เปาะเปี๊ยะไก่	ถุง	9		
215	เปาะเปี๊ยะเผือก	ถุง	100		
216	เปาะเปี๊ยะผัก	ถุง	5		
217	ปู้ดแต่ง	ถุง	700		
218	ลูกชิ้นหมู	ถุง	1200		
219	ลูกชิ้นไก่	ถุง	420		
220	ปลาเส้นทอด	กก.	180		
221	หมูสับเจ	ถุง	5		
222	เนื้อไก่เจ	ถุง	5		
223	ปลาหมึกเจ	ถุง	3		
224	กุ้งเจ	ถุง	3		

เครื่องแกง

225	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	30		
226	พริกแกงเผ็ด	กก.	300		
227	พริกแกงพะแนง	กก.	12		
228	พริกแกงส้ม	กก.	120		
229	พริกแกงเหลือง	กก.	45		
230	พริกแกงมัสมั่น	กก.	10		
231	พริกเผา (แบบหวาน)	กระป๋อง	12		
232	น้ำพริกตาแดงเจ	กระป๋อง	15		
233	เนยก้อน	ก้อน	36		
234	เนย (ตลับ)	แพ็ค	9		
235	น้ำมันาว 100%	ถุง	210		
236	ซอสเย็นตาโฟสำเร็จรูป สูตรไทหล้า	ขวด	60		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
ขนม					
เบเกอรี่					
237	บราวนี่	ชิ้น	2100		
238	เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	2100		
239	เค้กสับปะรด	ชิ้น	2100		
240	เค้กส้ม	ชิ้น	2100		
241	ท็อปปิ้งเค้ก	ชิ้น	2100		
242	เค้กกาแฟ	ชิ้น	2100		
243	มูสฟักทอง	ชิ้น	2100		
244	เค้กกล้วยหอมช็อคโกแลต	ชิ้น	2100		
245	ชีสคอบอล	ชิ้น	2100		
246	บัตเตอร์ลูกเกด	ชิ้น	2100		
247	เค้กสตอเบอรี่	ชิ้น	2100		
248	เค้กนมสด	ชิ้น	2100		
249	เค้กมะพร้าว	ชิ้น	2100		
250	เค้กช็อคโกแลต	ชิ้น	2100		
251	บานาน่าชีสเค้ก	ชิ้น	2100		
252	เอแคลร์	ชิ้น	2100		
253	โดนัท	ชิ้น	2100		
254	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ชิ้น	2100		
255	เวเฟอร์	แพ็ค	20		
ขนมหวาน					
256	เนาก้วยนิ่ม	กก.	480		
257	ชาหริ่ม	ถุง	70		
258	ทับทิมกรอบ	กก.	400		
259	มันเชื่อม	กก.	100		
260	ลูกชิด	กก.	100		
261	ลอดช่องไทย	กก.	1000		

ตารางแนบท้ายใบเสนอราคาวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
262	วุ้นมะพร้าว	กก.	100		
263	สับปะรดเชื่อม	กก.	100		
264	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ถุง	200		
265	หลอดช่องสิงคโปร์	กก.	30		
266	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ถุง	240		

จำนวนเงิน