

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

<p>๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๓๓ รายการ (๖ หมวด)</p> <p>๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ</p> <p>๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๖๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านหกแสนบาทถ้วน)</p> <p>๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๗ - วัสดุบริโภค จำนวน ๒๓๓ รายการ (๖ หมวด) เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๖๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านหกแสนบาทถ้วน)</p> <p>๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ดังนี้ ตามราคาท้องตลาด ๕.๑ ตลาดสดอุทุมพรพิสัย ๕.๒ ห้างโลตัสอุทุมพรพิสัย ๕.๓ ร้านดีมีโภชนา ๕.๔ ร้านเจริญทิพย์การค้า</p> <p>๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน ๖.๑ นางสาววราภรณ์ แห่งทอง ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ๖.๒ นางสาวพิชญาก็ค จิรวิภากร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ๖.๓ นางอรัญญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนากรชำนาญงาน</p>	<p>ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ</p>
---	--

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

1. ประเภท เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง  
ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
<b>ประเภทไก่</b>								
1	ไก่ตัวชำแหละ	กก.	97.50	75	85	80	84	
2	ไก่ตัวสับชิ้น	กก.	97.50	75	85	80	84	
3	ไก่บ้านพื้นเมือง	กก.	0	120	120	160	133	
4	ไก่จ้อ 5 ดาว	กก.	0	0	160	0	160	
5	ตับไก่	กก.	120	110	100	120	113	
6	ปีกไก่บน	กก.	110	100	95	90	99	
7	เนื้ออกไก่บด	กก.	0	90	90	100	93	
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	กก.	0	85	85	100	90	
9	เนื้ออกไก่หันชิ้น	กก.	0	85	85	100	90	
10	เลือดไก่สุก	ก้อน	0	10	10	10	10	
11	ลูกชิ้นไก่	กก.	0	75	85	150	103	
12	สะโพกไก่	กก.	0	85	88	90	88	
<b>ประเภทหมู</b>								
13	กระดุกซี่โครงต้มสุก	กก.	145	65	75	70	89	
14	ซี่โครงกระดุกอ่อน	กก.	0	145	180	150	158	
15	ซี่โครงกระดุกอ่อนสับชิ้น	กก.	0	145	180	150	158	
16	ตับหมูสด	กก.	100	100	140	130	118	
17	เลือดหมูต้มสุก	ก้อน	0	10	15	10	12	
18	ลูกชิ้นหมู	กก.	0	75	120	150	115	
19	สันในหมู	กก.	160	140	170	160	158	
20	หมูสันในหันชิ้น	กก.	160	140	170	160	158	
21	หมูสามชั้น	กก.	170	150	175	160	164	
22	หมูแต่ง	กก.		170	150	150	157	
23	หมูบด	กก.	150	135	170	150	151	

ลงชื่อ.....*อนันต์*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*ณัฐพร*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*ณัฐพร*.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

1. ประเภท เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง  
ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ประเภทหมู			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง	ราคากลาง	หมายเหตุ
24	หมูยอท่อนสั้นใบตอง	ท่อน	35	35	45	50	41	
25	หนังหมูสด	กก.	0	100	85	80	88	
ประเภทปลาน้ำจืด			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง	ราคากลาง	หมายเหตุ
26	ปลานิลสด	กก.	80	80	90	85	84	
27	ปลานิลสดหันขึ้น	กก.	80	80	90	85	84	
28	ปลานิลแล่นเนื้อ	กก.	80	80	90	85	84	
29	ปลาดุกด้าน	กก.	65	70	75	65	69	
30	ปลาดุกสดหันขึ้น	กก.	65	70	75	65	69	
31	ปลาดุกย่าง	ตัว	0	40	45	50	45	
32	เนื้อปลาทรายสดขูด	กก.	0	0	220	250	235	
ประเภทปลาทะเล			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง	ราคากลาง	หมายเหตุ
33	ปลาทุสด	กก	72.50	80	120	70	86	
34	ปลาหูฉลาม	เซ่ง	30	35	40	40	36	
ประเภท กุ้ง ปู หอย			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง	ราคากลาง	หมายเหตุ
35	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด)	กก.	265	0	250	280	199	
36	กุ้งซีแฮ็ปลอกเปลือก ไซค์ L	กก.	0	0	290	400	345	
37	กุ้งซีแฮ็ปลอกเปลือก ไซค์ XL	กก.	0	0	320	500	410	
38	เต้าหู้ปลา	กก.	0	90	150	85	108	
ประเภท ไช้			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง	ราคากลาง	หมายเหตุ
39	ไช้ไก่สดเบอร์ 3	ฟอง	4.3	5	4.4	4.5	5	
40	ไช้ขาวพาสเจอร์ไรส์	กล.	0	0	195	130	163	
41	ไช้ลูกรอก	ห่อ	0	0	140	0	140	
42	เต้าหู้อ่อนไช้	ท่อน	7	10	12	10	10	
43	เต้าหู้แผ่น	แผ่น	12.50	0	15	15	11	
44	เต้าหู้ไช้ขาว	ท่อน	0	0	13	10	12	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

2. ประเภท ผัก

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด  
ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
1	กะทิสด	กก.	90	80	85	80	84	
2	กะหล่ำปลี	กก.	40	30	32	30	33	
3	กระชายสด	กก.	0	80	100	100	93	
4	กระชายสดหั่นฝอย	กก.	0	150	120	120	130	
5	ข่าแก่สด	กก.	0	80	80	50	70	
6	ข่าอ่อนสด	กก.	0	100	80	60	80	
7	ขิงแก่สด	กก.	100	80	85	80	86.25	
8	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	0	120	95	140	86	
9	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	กก.	60	40	65	70	59	
10	ข้าวโพดฝักสด	กก.	0	40	25	60	42	
11	ดอกกะหล่ำ	กก.	100	0	95	90	71	
12	ดอกแค	กก.	0	0	55	60	58	
13	ดอกหอม	กก.	0	0	100	100	100	
14	ตะไคร้สด	กก.	0	20	30	20	23	
15	ต้นหอมแดง	กก.	0	90	110	100	100	
16	ต้นหอมขาว	กก.	140	90	155	120	126	
17	แตงกวาอ่อน	กก.	22.50	25	30	30	27	
18	แตงร้านอ่อน	กก.	0	25	30	30	28	
19	ถั่วงอก	กก.	20	20	22	20	21	
20	ถั้วฝักยาว	กก.	42.50	70	55	50	54	
21	ถั้วลันเตาสด	กก.	160	0	150	130	147	
22	ถั้วพุด	กก.	0	50	300	70	140	
23	บวบเหลี่ยม	กก.	35	30	35	35	34	
24	บวบกลม	กก.	0	30	35	30	32	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

2. ประเภท ผัก

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด  
ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ (ต่อ)	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
25	บวบงู (หมากงูเงี้ยว)	กก.	0	30	35	50	38	
26	ใบกะเพราสด	กก.	45	80	65	60	68	
27	ใบตำลึงเด็ดแล้ว	กก.	0	0	85	100	93	
28	ใบสาระแหน่สด	กก.	0	100	85	70	85	
29	ใบมะกรูดสด	กก.	0	80	60	50	63	
30	ใบแมงลักสด	กก.	0	100	60	70	77	
31	ใบโหระพาสด	กก.	0	100	60	70	77	
32	ใบตองสด	กก.	0	50	30	30	37	
33	ผักกระโดน	กก.	0	0	50	30	40	
34	ผักกวางตุ้ง	กก.	55	30	40	40	41	
35	ผักกาดขาว	กก.	45	35	45	40	41	
36	ผักกาดเขียวต้นเล็ก	กก.	0	35	80	60	58	
37	ผักคะน้า	กก.	50	25	55	50	45	
38	ผักคื่นฉ่าย	กก.	130	150	140	150	143	
39	ผักชีหอมสด	กก.	120	120	150	150	135	
40	ผักชีลาวสด	กก.	0	120	95	70	95	
41	ผักชีฝรั่ง (หอมเป)	กก.	0	80	95	80	85	
42	ใบยี่หระ	กก.	0	80	80	50	70	
43	ผักบุ้งจีน-ไทย	กก.	30	25	45	30	33	
44	ผักบดล็อกเคอร์รี่	กก.	100	100	95	95	98	
45	ผักสลัด	กก.	0	100	80	100	93	
46	เผือกสด	กก.	0	80	50	60	63	
47	พริกเขียวสดเด็ดก้าน	กก.	0	100	80	90	90	
48	พริกแดงสดเด็ดก้าน	กก.	0	90	80	130	100	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

2. ประเภท ผัก

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด

ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ (ต่อ)	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
49	พริกหวาน	กก.	0	0	145	150	148	
50	พริกหยวก	กก.	0	100	130	70	100	
51	พริกไทยอ่อน	กก.	0	200	180	350	243	
52	ฟักทอง	กก.	35	45	38	300	105	
53	ฟักแฟงเขียว	กก.	0	30	28	25	28	
54	มะนาว	ลูก	0	5	4	5	5	
55	มะเขือพวง (เด็ดลูก)	กก.	0	120	180	80	127	
56	มะเขือยาว	กก.	40	30	45	40	39	
57	มะเขือเปราะ	กก.	40	25	40	35	35	
58	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่	กก.	0	70	65	70	68	
59	มะเขือเทศเล็ก	กก.	47.5	60	55	60	56	
60	มะละกอดิบ	กก.	40	25	30	30	31	
61	มะรุมสด	กก.	0	50	80	100	77	
62	มะระจีนสด	กก.	40	35	55	50	45	
63	มันเทศสด	กก.	0	50	50	30	43	
64	สับปะรดชนิดแกง	กก.	0	30	35	30	32	
65	สายบัว (ลอกแล้ว)	กก.	0	35	30	30	32	
66	หอมหัวใหญ่	กก.	32.50	40	45	50	42	
67	หยวกกล้วย	กก.	0	25	50	40	38	
68	หัวผักกาดขาว	กก.	0	35	45	30	37	
69	หัวปลีสด	กก.	0	40	35	30	35	
70	แครอท	กก.	35	35	35	35	35	
71	เห็ดเข็มทอง	กก.	0	75	100	60	78	
72	เห็ดฟาง	กก.	0	120	150	120	130	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

2. ประเภท ผัก

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด  
ไม่เป็นป้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ (ต่อ)	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
73	เห็ดหูหนูสด	กก.	0	120	100	130	117	
74	เห็ดนางฟ้า	กก.	100	100	100	110	103	
75	เห็ดออริโนจิ	กก.	0	100	100	90	97	
76	เห็ดชิเมจิ	กก.	0	75	100	130	102	
77	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	160	0	170	160	163	

ลงชื่อ.....*วิภา*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*พินิจ*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*สม*.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

3. ประเภท ผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ลักษณะผลงาม  
ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
1	กล้วยน้ำว้าสุก	หวี	35	50	40	55	45	
2	กล้วยไข่สุก	หวี	0	40	42	60	47	
3	กล้วยหอมสุก	หวี	110	150	115	120	124	
4	แก้วมังกร	กก.	60	45	55	50	53	
5	เงาะโรงเรียน	กก.	0	70	40	60	57	
6	แคนตาลูป	กก.	52.5	50	55	50	52	
7	ชมพูทับทิมจันทร์	กก.	89	60	85	70	76	
8	มังคุด	กก.	0	70	45	60	58	
9	สาลีกรอบหวาน	กก.	60	60	100	70	73	
10	สับปะรดหวาน	กก.		50	30	40	40	
11	ส้มสายน้ำผึ้ง	กก.	75	70	70	70	71	
12	ส้มจินหวาน	กก.	0	90	65	60	72	
13	ส้มโอ	กก.	0	35	50	50	45	
14	มะละกอสุก	กก.	0	50	60	60	57	
15	ลิ้นจี่	กก.	0	100	80	80	87	
16	ลองกอง	กก.	60	70	50	70	63	
17	องุ่นเขียว	กก.	0	150	120	120	130	
18	องุ่นแดง	กก.	135	130	120	120	126	
19	แอปเปิ้ลแดง	กก.	0	60	115	15	63	
20	แอปเปิ้ลเขียว	กก.	0	60	120	20	67	
21	ฝรั่งกิมจู	กก.	59.50	30	60	50	50	
22	แตงโม	กก.	29	20	35	30	29	

ลงชื่อ.....*วิมล*.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....*วิมล*.....กรรมการ

ลงชื่อ.....*วิมล*.....กรรมการ



ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

4. ประเภท ขนมนม

เป็นขนมนที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุไว้อย่างชัดเจน ไม่เหม็นอับ  
ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
1	ขนมเค้กผลไม้	ห่อ	0	0	55	20	38	
2	ขนมจีบ	ก้อน	4.5	10	4	5	6	
3	ขนมปังปอนด์	ห่อ	42	0	35	40	39	
4	ขนมแยมโรล	ห่อ	0	0	25	20	23	
5	เค้กกล้วยหอม	ห่อ	0	10	30	15	18	
6	ไส้ฮวยฟู้ตสลัด	ถ้วย	0	0	25	25	25	
7	ทับทิมกรอบไส้แห้ว	ห่อ	0	50	85	130	88	
8	ซาลาเปา	ก้อน	13	10	15	20	15	
9	แซนวิชสำเร็จ	ชิ้น	0	15	15	25	18	
10	ลอดช่องไทย	กก.	30	50	45	70	49	
11	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	0	50	45	100	65	
12	ลูกชิด	กก.	80	90	85	70	81	
13	เฉาก้วย	กก.	30	40	45	60	44	

ลงชื่อ.....  .....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....  .....กรรมการ

ลงชื่อ.....  .....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน  
มีเครื่องหมายอาหารและยากำกับชัดเจน

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา (บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
1	กระเทียมแห้ง (ลอกเปลือก)	กก.	0	90	100	90	93	
2	กระเทียมดอง	ห่อ	0	10	25	20	18	
3	กะปวยอย่างดี (ขนาด 500 กรัม)	กระปุก	77.50	80	85	75	79	
4	กุ้งแห้งตัวเล็กอย่างดี	กก.	0	0	650	700	675	
5	กระเจียบแห้ง	กก.	0	0	350	400	375	
6	แก๊กฮวยแห้งพร้อมเมล็ด	กก.	0	0	350	500	425	
7	เกลือป่นไอโอดีน (ขนาด 220 กรัม)	ห่อ	0	0	25	30	28	
8	เกลือลดโซเดียม (ขนาด 250 กรัม)	ห่อ	0	0	15	0	15	
9	ข้าวคั่วป่นสุกใหม่	กก.	0	60	55	70	62	
10	ขิงผงแห้งสำเร็จรูป (14 ซอง/กล่อง)	กล่อง	0	0	120	140	130	
11	ชุดเครื่องปรุงรส	ห่อ	0	0	65	40	53	
12	ซอสหอยนางรม ขนาด 600 มล.	ขวด	49.50	0	52	56	53	
13	ซอสถั่วเหลือง ขนาด 700 มล.	ขวด	0	0	38	45	42	
14	ซอสพริกเผ็ดน้อย ขนาด 660 มล.	ขวด	0	0	33	45	39	
15	ซอสมะเขือเทศ ขนาด 620 มล.	ขวด	0	0	35	45	40	
16	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง (ขนาด 11 กรัม)	ห่อ	0	0	95	85	90	
17	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาด ขนาด 940 มล.	ขวด	0	0	35	30	33	
18	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ขนาด 700 มล.	ขวด	52	0	48	55	52	
19	ดอกไม้จีน	กก.	0	0	250	500	375	
20	ถั่วเขียวดิบ	กก.	55	0	60	60	58	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน  
มีเครื่องหมายอาหารและยากำกับชัดเจน

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา(บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
39	น้ำตาลมะพร้าว	กก.	0	35	50	16	34	
40	น้ำผลไม้100%บรรจุกล่อง รสต่าง ๆ 200 มล.	กล่อง	19	0	13	16	16	
41	น้ำข้าวโพด 100 % บรรจุกล่อง 200มล.	กล่อง	0	0	15	15	15	
42	น้ำพริกแกงเผ็ดอย่างดี	กก.	100	90	85	90	91	
43	น้ำพริกแกงส้มอย่างดี	กก.	100	90	85	90	91	
44	น้ำพริกแกงคั่วอย่างดี	กก.	130	90	85	90	99	
45	น้ำพริกแกงเขียวหวานอย่างดี	กก.	100	90	100	90	95	
46	น้ำพริกแกงแพนงอย่างดี	กก.	140	120	120	120	125	
47	น้ำปลาแร่ต้มสุก แบบสำเร็จ	ขวด	0	30	40	35	35	
48	แป้งข้าวโพด 700 กรัม	ห่อ	0	0	75	75	75	
49	แป้งทอดกรอบชนิดถุง 500 กรัม	ห่อ	0	0	45	40	43	
50	ผงวุ้น 25 กรัม	ห่อ	0	0	30	40	35	
51	เครื่องพะโล้	ห่อ	0	10	20	30	20	
52	พริกชี้หนูพูนอย่างดี	กก.	0	0	0	220	220	
53	พริกไทยเม็ดขาว 100 กรัม	ห่อ	0	0	0	50	50	
54	พริกไทยป่น 100 กรัม	ห่อ	0	0	0	60	60	
55	มะขามเปียกสะอาด	ก้อน	0	0	0	10	10	
56	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่	กก.	85	100	0	100	95	

ลงชื่อ.....*วิมล*.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....*วิมล*.....กรรมการ

ลงชื่อ.....*วิมล*.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมายอาหารและยากำกับชัดเจน

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา(บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
57	มะตูมแห้งหั่นเป็นแผ่น	กก.	0	0	0	200	200	
58	มายองเนส	ห่อ	0	0	0	90	90	
59	ลำไยอบแห้ง	กก.	0	0	0	300	300	
60	วุ้นเส้นแห้ง 200 กรัม	ห่อ	0	0	0	35	35	
61	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก 80 กรัม	ห่อ	14.50	10	0	13	13	
62	สาหร่ายแห้ง	แผ่น	0	0	0	25	25	
63	สาकुเม็ดเล็ก 480 กรัม	กก.	0	0	0	25	25	
64	สาकुเม็ดใหญ่ 480 กรัม	กก.	0	0	0	25	25	
65	เส้นสปาเกตตี้ 1,000 กรัม	ห่อ	0	0	0	160	160	
66	เส้นมักกะโรนี	ห่อ	81.50	0	0	170	126	
67	หมูหยองอย่างดี ขนาด 280 กรัม	ห่อ	0	0	0	160	160	
68	หอมแห้งอย่างดี	กก.	85	0	0	70	78	
69	เห็ดขาวสีขาวนวล	กก.	0	0	0	400	400	
70	เห็ดหอมแห้งอย่างดี	กก.	0	500	0	400	450	
71	น้ำพริกเผาอย่างดี	กระปุก	0	0	0	200	200	
72	โยเกิร์ตดัชชี รสธรรมชาติ ขนาด 135 กรัม	ถ้วย	0	0	15	15	15	
73	โยเกิร์ตดัชชี รสผลไม้ ขนาด 135 ก	ถ้วย	13.75	0	0	0	14	
74	โอวัลติน 3 in 1	ห่อ	0	0	0	180	180	
75	เต้าหู้ฟอง	กก.			100	70	85	

ลงชื่อ.....*สมชาย*.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....*สมชาย*.....กรรมการ

ลงชื่อ.....*สมชาย*.....กรรมการ

ราคาวัตถุดิบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ 2568

6. ประเภทข้าวสาร

ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องมาตรฐาน ข้าว พ.ศ. 2540 ลงวันที่ 31 มีนาคม 2540  
(ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา) เล่มที่ 114 ตอนที่ 31 ลงวันที่ 17 เมษายน 2540

ที่	รายการ	หน่วย	ราคา(บาท)				ราคากลาง	หมายเหตุ
			ร้าน ก	ร้าน ข	ร้าน ค	ร้าน ง		
1	ข้าวสารหอมมะลิ	กก.	36.5	35	35	35		
2	ข้าวกล้อง	กก.	0	60	55	40		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ