

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ
2. หน่วยงานเจ้าของโครงการ ศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 9,500,000.00 บาท
(เก้าล้านห้าแสนบาทถ้วน)
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ - 8 ต.ค. 2569
ราคากลางเป็นจำนวนเงิน 9,500,000.00 บาท (เก้าล้านห้าแสนบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย - บาท
5. แหล่งที่มาของราคากลาง
 - 5.1 บริษัท เนชั่น อะโกร จำกัด
 - 5.2 ร้านก๊วยฟู้ด ซัพพลาย
 - 5.3 บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สาขานครนายก
6. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - 6.1 นางสาวชุตากรณ์ พุทธิรักษา
 - 6.2 นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์
 - 6.3 นางสาวศุภรัตน์ กริมใจ

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
เนื้อสัตว์					
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล					
และตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย					
1	เนื้ออกล้วนบด	กิโลกรัม	1800	210.00	378,000.00
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	1800	239.00	430,200.00
3	ซีโรงไก่	กิโลกรัม	270	30.00	8,100.00
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	กิโลกรัม	350	215.00	75,250.00
5	ปีกกลาง	กิโลกรัม	180	169.00	30,420.00
6	น่องไก่	กิโลกรัม	30	112.00	3,360.00
7	น่องติดสะโพก	กิโลกรัม	300	115.00	34,500.00
8	ตับไก่(สไลด์)	กิโลกรัม	30	117.00	3,510.00
9	สันในไก่	กิโลกรัม	60	116.00	6,960.00
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย					
10	เลือดหมู	กิโลกรัม	200	15.00	3,000.00
11	ซีโรงหมู หั่นชิ้นนอามัย	กิโลกรัม	600	165.00	99,000.00
12	ตับหมู(สไลด์)	กิโลกรัม	150	119.00	17,850.00
13	หมูปอดนอามัย	กิโลกรัม	6000	146.00	876,000.00
14	หมูสันในนอามัย	กิโลกรัม	200	158.00	31,600.00
15	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นนอามัย	กิโลกรัม	2700	161.00	434,700.00
16	หมูสามชั้นตัดเส้นนอามัย	กิโลกรัม	300	210.00	63,000.00
ปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น					
17	ปลาโอสด	กิโลกรัม	1200	105.00	126,000.00
18	ปลากะพงแสม (เนื้อล้วน)	กิโลกรัม	1800	105.00	189,000.00
19	ปลาชุกเบญจพรรณ(ชุกเนื้อล้วน)	กิโลกรัม	300	97.00	29,100.00
20	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	กิโลกรัม	120	200.00	24,000.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
21	ปลาตุ๋กด้าน(หั่น)	กก.	1500	110.00	165,000.00
22	ปลาหับทิม(เนื้อล้วน)	กก.	1300	200.00	260,000.00
23	ปลาหูฉี่	เซ่ง	360	30.00	10,800.00
24	ปลาทุสด	กก.	2000	135.00	270,000.00
25	ปลานิล(เนื้อล้วน)	กก.	2000	120.00	240,000.00
26	ปลาสุก	กก.	2000	125.00	250,000.00
27	ปลาตอลี่	กก.	1500	80.00	120,000.00
28	ปลาตุ๋กแดดเดียว	กก.	450	126.00	56,700.00
29	ปลานิลแดดเดียว	กก.	600	110.00	66,000.00
30	ปลาสุกแดดเดียว	กก.	150	220.00	33,000.00
31	ปลากระชิวแดดเดียว	กก.	60	255.00	15,300.00

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

32	ปลาหมึกหลอดแห้ง	ถุง	60	472.00	28,320.00
33	กุ้งขาวเกษตร(ทั้งตัว)	กก.	30	210.00	6,300.00
34	กุ้งขาวแกะ (แช่แข็ง)	กก.	30	140.00	4,200.00
35	ปลาหมึกกล้วยสด	กก.	30	290.00	8,700.00
36	ปลาหมึกกล้วยหั่นวง	กก.	30	85.00	2,550.00

ผักและผลไม้

ผัก

37	กระชายซอย	กก.	30	55.00	1,650.00
38	กระชายหัว	กก.	15	37.00	555.00
39	กวาดุ้ง	กก.	1200	20.00	24,000.00
40	กะเพรา	กก.	180	30.00	5,400.00
41	กะหล่ำปลี	กก.	2400	26.00	62,400.00
42	กะหล่ำปลีม้วน	กก.	15	37.00	555.00
43	ข้าวโพดดิบชุบเปอร์สวีต	กก.	30	30.00	900.00
44	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	กก.	180	73.00	13,140.00
45	ข้าวอ่อน	กก.	90	53.00	4,770.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
46	ขิงแก่	กก.	30	32.00	960.00
47	ขิงซอย	กก.	240	45.00	10,800.00
48	ขิงอ่อน	กก.	9	47.00	423.00
49	ขมิ้นขาว	กก.	9	74.00	666.00
50	คะน้า	กก.	150	29.00	4,350.00
51	คึ้นไฉ่	กก.	540	120.00	64,800.00
52	แครอท	กก.	1050	28.00	29,400.00
53	ชะอม	กก.	90	74.00	6,660.00
54	ดอกกะหล่ำ	กก.	600	50.00	30,000.00
55	ดอกกุยช่าย	กก.	180	85.00	15,300.00
56	ดอกหอม	กก.	300	80.00	24,000.00
57	ต้นหอม	กก.	540	80.00	43,200.00
58	ตะไคร้	กก.	150	25.00	3,750.00
59	แตงร้าน	กก.	3000	22.00	66,000.00
60	ถั่วงอก	กก.	900	23.00	20,700.00
61	ถั้วฝักยาว	กก.	740	37.00	27,380.00
62	ถั้วลันเตา	กก.	75	75.00	5,625.00
63	ถั้วพู	กก.	10	120.00	1,200.00
64	ถั้วเหลืองเม็ด	กก.	5	37.00	185.00
65	น้ำเต้า	กก.	480	23.00	11,040.00
66	บร็อคโคลี่(อ่อน)	กก.	600	55.00	33,000.00
67	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	กก.	1800	27.00	48,600.00
68	ใบเคยหอม	กก.	30	25.00	750.00
69	ใบแมงลัก	กก.	15	32.00	480.00
70	ใบกุยช่ายเขียว	กก.	15	47.00	705.00
71	ใบมะกรูด	กก.	60	45.00	2,700.00
72	เผือก	กก.	180	35.00	6,300.00
73	ผักแขนงกะหล่ำ	กก.	30	39.00	1,170.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
74	ผักโขมฝรั่ง	กก.	10	30.00	300.00
75	ผักกาดแก้ว	กก.	100	50.00	5,000.00
76	ผักกาดขาว	กก.	6000	35.00	210,000.00
77	ผักกาดหอม	กก.	500	37.00	18,500.00
78	ผักชี	กก.	210	100.00	21,000.00
79	ผักชีฝรั่ง	กก.	150	65.00	9,750.00
80	ผักบุ้งไทย	กก.	900	20.00	18,000.00
81	ผักบุ้งจีน	กก.	900	22.00	19,800.00
82	ผักปวยเล้ง	กก.	5	90.00	450.00
83	พริกไทยอ่อน	กก.	15	360.00	5,400.00
84	พริกขี้หนู(เด็ดก้าน)	กก.	390	95.00	37,050.00
85	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.	360	100.00	36,000.00
86	พริกหยวก	กก.	90	60.00	5,400.00
87	พริกหวานเขียว	กก.	10	90.00	900.00
88	พริกหวานแดง	กก.	10	90.00	900.00
89	ฟักเขียว	กก.	2400	16.00	38,400.00
90	ฟักทอง	กก.	5100	27.00	137,700.00
91	ฟักแม้ว	กก.	60	20.00	1,200.00
92	มะเขือเทศเนื้อ	กก.	480	80.00	38,400.00
93	มะเขือเทศราชินี	กก.	79	126.00	9,954.00
94	มะเขือเปราะ	กก.	540	30.00	16,200.00
95	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	กก.	180	60.00	10,800.00
96	มะเขือยาว	กก.	900	36.00	32,400.00
97	มะเขือไข่เต่า	กก.	5	55.00	275.00
98	มะนาว	กก.	360	50.00	18,000.00
99	มะระจีน	กก.	600	25.00	15,000.00
100	มันเทศ	กก.	60	27.00	1,620.00
101	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	กก.	90	35.00	3,150.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
102	มันสำปะหลัง	กก.	92	20.00	1,840.00
103	ยอดตำลึง	กก.	80	40.00	3,200.00
104	ยอดคะน้า	กก.	900	35.00	31,500.00
105	ยอดผักแว่น	กก.	60	40.00	2,400.00
106	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	กก.	90	60.00	5,400.00
107	สะระแหน่	กก.	35	110.00	3,850.00
108	สายบัว	กก.	700	27.00	18,900.00
109	เห็ดนางฟ้า	กก.	800	70.00	56,000.00
110	เห็ดฟาง	กก.	150	125.00	18,750.00
111	เห็ดหอมสด	กก.	45	135.00	6,075.00
112	เห็ดหูหนู	กก.	350	69.00	24,150.00
113	เห็ดเข็มทอง	กก.	360	69.00	24,840.00
114	เห็ดนางรมหลวง (ออริจิน)	กก.	300	70.00	21,000.00
115	โหระพา	กก.	180	30.00	5,400.00
116	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	90	125.00	11,250.00
117	หอมใหญ่	กก.	1350	40.00	54,000.00
118	หัวไชเท้า	กก.	1200	22.00	26,400.00
119	หัวปลี	กก.	6	20.00	120.00

ผลไม้ สด สะอาด ไม่อม ไม่จ้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไข

120	กล้วยไข่	หวี	2400	35.00	84,000.00
121	กล้วยน้ำว้า	หวี	450	35.00	15,750.00
122	กล้วยหอม	หวี	30	70.00	2,100.00
123	แก้วมังกร	กก.	2700	45.00	121,500.00
124	แคนตาลูป	กก.	1000	40.00	40,000.00
125	เงาะโรงเรียน	กก.	1200	40.00	48,000.00
126	ชมพู ทับทิม	กก.	90	65.00	5,850.00
127	แตงโม	กก.	4800	24.00	115,200.00
128	แตงไทย	กก.	180	20.00	3,600.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
129	ฝรั่งกิมจู	กก.	90	40.00	3,600.00
130	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	กก.	100	38.00	3,800.00
131	มะละกอ(ดิบ)	กก.	360	30.00	10,800.00
132	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	3000	45.00	135,000.00
133	เมลล่อน	กก.	300	70.00	21,000.00
134	ลองกอง	กก.	300	45.00	13,500.00
135	สับประรดภูเก็ต	กก.	500	25.00	12,500.00
136	สับประดศรียาชา	กก.	400	30.00	12,000.00
137	สับประดหัวมุ่น	กก.	400	30.00	12,000.00
138	สาหร่าย	กก.	900	55.00	49,500.00
139	แอปเปิ้ลกลาล่า	กก.	20	85.00	1,700.00
140	แอปเปิ้ลฟูจิ	กก.	900	85.00	76,500.00
141	ส้มเขียวหวาน	กก.	600	60.00	36,000.00
142	ส้มจีนไร้เมล็ด	กก.	20	50.00	1,000.00
143	มังคุด	กก.	20	40.00	800.00
144	ลำไย	กก.	10	40.00	400.00
145	องุ่นไร้เมล็ด	กก.	80	130.00	10,400.00
146	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ลูก	10	30.00	300.00
147	ขนุน (เนื้อล้วน)	กก.	15	130.00	1,950.00

ไข่

148	ไข่เค็มต้มสุก	ถาด	90	240.00	21,600.00
149	ไข่ไก่ เบอร์ 2	ถาด	4000	155.00	620,000.00
150	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	แกลลอน	480	185.00	88,800.00

อื่นๆ

151	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	กก.	300	100.00	30,000.00
152	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	กก.	150	70.00	10,500.00
153	กุ้งแห้ง ตัวใหญ่	กก.	15	575.00	8,625.00
154	ดอกไม้เงินแห้ง	ถุง	40	190.00	7,600.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
155	ปูนแดง	ถุง	15	30.00	450.00
156	พริกชี้หนูแห้งเด็ดก้าน	กก.	20	160.00	3,200.00
157	หอมแขก	กก.	270	45.00	12,150.00
158	หอมแดง	กก.	180	75.00	13,500.00
159	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	กก.	80	550.00	44,000.00
160	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	15	15.00	225.00
161	ขนมจีน	กก.	300	27.00	8,100.00
162	ขนมปังปอนด์	แถว	190	44.00	8,360.00
163	ขนมปังปอนด์ โฮลวีต	แถว	190	47.00	8,930.00
164	ขนมปังสำหรับแฮมเบอร์เกอร์	แพ็ค	20	40.00	800.00
165	ขนมปังสำหรับไส้กรอก	แพ็ค	20	40.00	800.00
166	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	9	40.00	360.00
167	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	แผ่น	1800	15.00	27,000.00
168	เต้าหู้พวง	พวง	300	28.00	8,400.00
169	เต้าหู้หลอดไข่	หลอด	3000	11.00	33,000.00
170	ผักกาดดองเปรี้ยว	กก.	160	40.00	6,400.00
171	แผ่นเกี้ยว	ถุง	60	35.00	2,100.00
172	ฟองเต้าหู้	แพ็ค	300	75.00	22,500.00
173	มะนาวดอง	ขวด	15	59.00	885.00
174	มะขามเปียก	กก.	270	120.00	32,400.00
175	วุ้นเส้นสด	ถุง	270	30.00	8,100.00
176	แยมผลไม้รสต่างๆ	กระป๋อง	30	190.00	5,700.00
177	แยมผลไม้รสต่างๆ	แพ็ค	10	50.00	500.00
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทบุรี	กก.	300	37.00	11,100.00
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	900	30.00	27,000.00
180	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	20	40.00	800.00
181	เส้นเชียงฮั๊สด	ถุง	5	40.00	200.00
182	เส้นยากิโซบะสด	ถุง	20	45.00	900.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
183	เส้นบะหมี่	ถุง	360	34.00	12,240.00
184	เส้นบะหมี่หยก	ถุง	180	33.00	5,940.00
185	เส้นหมี่ซั่ว	ถุง	90	50.00	4,500.00
186	เก๋ยมฉ่าย	กก.	6	55.00	330.00
187	หัวไชโป๊ชนิดหวาน หั่นฝอย	กก.	90	75.00	6,750.00
188	แปะก๊วยแกะเปลือก	กก.	26	137.00	3,562.00
189	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	กก.	240	35.00	8,400.00
190	น้ำสลัด รสชาติต่างๆ	ถุง	36	130.00	4,680.00
191	น้ำสลัด (ซอง)	ถุง	30	18.00	540.00
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป					
192	กุนเชียงไก่	กก.	24	170.00	4,080.00
193	กุนเชียงปลา	กก.	45	165.00	7,425.00
194	กุนเชียงหมู	กก.	75	195.00	14,625.00
195	ไก่จืดห้าดาว	ถุง	420	160.00	67,200.00
196	ไก่ทอดสหาร่าย	ถุง	10	90.00	900.00
197	ไก่ยอ	แพ่ง	72	60.00	4,320.00
198	ขนมจีบกุ้ง	ถุง	1100	205.00	225,500.00
199	ขนมจีบปู	ถุง	100	205.00	20,500.00
200	ขนมจีบหมู	ถุง	330	205.00	67,650.00
201	ซาลาเปาครีม	ถุง	110	145.00	15,950.00
202	ซาลาเปาหมูสับ	ถุง	120	155.00	18,600.00
203	ซาลาเปาไส้หมูแดง	ถุง	70	155.00	10,850.00
204	เต้าหู้ปลา	ถุง	900	73.00	65,700.00
205	นึ่งเกี๊ยว	ถุง	150	165.00	24,750.00
206	ไก่ป๋อ (แช่แข็ง)	ถุง	20	140.00	2,800.00
207	ลูกชิ้นปลากลม	ถุง	100	40.00	4,000.00
208	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	กก.	90	199.00	17,910.00
209	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	กก.	30	159.00	4,770.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
210	หมูยอ	แพ่ง	300	110.00	33,000.00
211	หมูยอเจ	ถุง	10	150.00	1,500.00
212	หมูหยอง เจ	ถุง	10	90.00	900.00
213	เฟรนฟราย	ถุง	30	100.00	3,000.00
214	เปาะเปี๊ยะไก่	ถุง	9	210.00	1,890.00
215	เปาะเปี๊ยะเผือก	ถุง	100	160.00	16,000.00
216	เปาะเปี๊ยะผัก	ถุง	5	240.00	1,200.00
217	ปูอัดแช่แข็ง	ถุง	700	75.00	52,500.00
218	ลูกชิ้นหมู	ถุง	1200	120.00	144,000.00
219	ลูกชิ้นไก่	ถุง	420	85.00	35,700.00
220	ปลาเส้นทอด	กก.	180	135.00	24,300.00
221	หมูสับเจ	ถุง	5	200.00	1,000.00
222	เนื้อไก่เจ	ถุง	5	200.00	1,000.00
223	ปลาหมึกเจ	ถุง	3	185.00	555.00
224	กุ้งเจ	ถุง	3	110.00	330.00

เครื่องแกง

225	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	30	95.00	2,850.00
226	พริกแกงเผ็ด	กก.	300	95.00	28,500.00
227	พริกแกงพะแนง	กก.	12	120.00	1,440.00
228	พริกแกงส้ม	กก.	120	95.00	11,400.00
229	พริกแกงเหลือง	กก.	45	105.00	4,725.00
230	พริกแกงมัสมั่น	กก.	10	150.00	1,500.00
231	พริกเผา (แบบหวาน)	กระป๋อง	12	330.00	3,960.00
232	น้ำพริกตาแดงเจ	กระป๋อง	15	30.00	450.00
233	เนยก้อน	ก้อน	36	110.00	3,960.00
234	เนย (ตลับ)	แพ็ค	9	85.00	765.00
235	น้ำมันนาว 100%	ถุง	210	146.00	30,660.00
236	ซอสเห็ดดาไฟสำเร็จรูป สูตรไหหลำ	ขวด	60	65.00	3,900.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
ขนม					
เบเกอรี่					
237	บราวนี่	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
238	เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
239	เค้กสับปะรด	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
240	เค้กส้ม	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
241	ท็อปปี้เค้ก	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
242	เค้กกาแฟ	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
243	มูสฟักทอง	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
244	เค้กกล้วยหอมช็อคโกแลต	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
245	ชีสคอบอล	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
246	บัตเตอร์ลูกเกด	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
247	เค้กสตอเบอรี่	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
248	เค้กนมสด	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
249	เค้กมะพร้าว	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
250	เค้กช็อคโกแลต	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
251	บานาน่าชีสเค้ก	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
252	เอแคลร์	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
253	โดนัท	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
254	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ชิ้น	2100	11.00	23,100.00
255	เวเฟอร์	แพ็ค	20	65.00	1,300.00
ขนมหวาน					
256	เลากัวนิม	กก.	480	40.00	19,200.00
257	ชาหริ่ม	ถุง	70	40.00	2,800.00
258	ทับทิมกรอบ	กก.	400	50.00	20,000.00
259	มันเชื่อม	กก.	100	70.00	7,000.00
260	ลูกชิด	กก.	100	85.00	8,500.00
261	ลอดช่องไทย	กก.	1000	45.00	45,000.00

ตารางราคากลางวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน 266 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
262	วุ้นมะพร้าว	กก.	100	40.00	4,000.00
263	สับปะรดเชื่อม	กก.	100	85.00	8,500.00
264	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ถุง	200	36.00	7,200.00
265	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	30	45.00	1,350.00
266	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ถุง	240	40.00	9,600.00

จำนวนเงิน

9,500,000.00