

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....จัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารแห้ง จำนวน ๖๗ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการโรงพยาบาลปทุมธานี.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร...๑,๐๖๔,๑๕๕.- บาท...(หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)...
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่^{๑๗}.....พฤศจิกายน...๒๕๖๓.....

| ลำดับ | รายการ | ปริมาณ การใช้ ๑ ปี | หน่วยนับ | ราคา ต่อหน่วย | จำนวนเงิน (บาท) |
|-------|---------------------------------|-----------------------|----------|------------------|--------------------|
| | เครื่องปรุงรส | | | | |
| ๑ | น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง ๑๐๐%) | ๑๐๘ | ลิ้ง | ๕๕๒.๐๐ | ๕๙,๖๑๖.๐๐ |
| ๒ | น้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม) | ๑๒๐ | ลิ้ง | ๔๒๐.๐๐ | ๕๐,๔๐๐.๐๐ |
| ๓ | น้ำมันรำข้าว | ๓๖ | ลิ้ง | ๗๐๘.๐๐ | ๒๕,๔๘๘.๐๐ |
| ๔ | น้ำส้มสายชู | ๑๐๘ | ลิ้ง | ๒๔๐.๐๐ | ๒๕,๙๒๐.๐๐ |
| ๕ | น้ำปลา | ๑๐๘ | ลิ้ง | ๓๒๕.๐๐ | ๓๕,๑๐๐.๐๐ |
| ๖ | น้ำจิ้มไก่ | ๑๒ | ลิ้ง | ๖๖๐.๐๐ | ๗,๙๒๐.๐๐ |
| ๗ | น้ำตาลทรายขาว | ๑,๒๐๐ | กิโลกรัม | ๒๔.๐๐ | ๒๘,๘๐๐.๐๐ |
| ๘ | น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี | ๑,๒๐๐ | กิโลกรัม | ๒๕.๐๐ | ๓๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๙ | น้ำตาลมะพร้าว | ๓๐ | ลิ้ง | ๓๕๐.๐๐ | ๑๐,๕๐๐.๐๐ |
| ๑๐ | ซีอิ๊วขาว สูตร ๑ | ๖๐ | ลิ้ง | ๔๔๐.๐๐ | ๒๖,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๑ | ซีอิ๊วขาวซอสถั่วเหลือง | ๑๐๘ | ลิ้ง | ๒๑๐.๐๐ | ๒๒,๖๘๐.๐๐ |
| ๑๒ | ซีอิ๊วขาวซอสถั่วเหลืองชั้นพิเศษ | ๕ | ลิ้ง | ๔๗๐.๐๐ | ๒,๓๕๐.๐๐ |
| ๑๓ | ซีอิ๊วดำ | ๘ | ลิ้ง | ๒๔๐.๐๐ | ๑,๙๒๐.๐๐ |
| ๑๔ | ซอสปรุงรส | ๖๐ | ลิ้ง | ๔๔๐.๐๐ | ๒๖,๔๐๐.๐๐ |
| ๑๕ | ซอสเปรี้ยว (จิ๊กโฉ่ว) | ๓ | ลิ้ง | ๒๐๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ |
| ๑๖ | ซอสพริก | ๘๔ | ถุง | ๓๕.๐๐ | ๒,๙๔๐.๐๐ |
| ๑๗ | ซอสมะเขือเทศ | ๘๔ | ถุง | ๓๕.๐๐ | ๒,๙๔๐.๐๐ |
| ๑๘ | ซอสหอยนางรม | ๓๖ | ลิ้ง | ๔๕๖.๐๐ | ๑๖,๔๑๖.๐๐ |
| ๑๙ | เกลือป่นเสริมไอโอดีน | ๖๐ | ถุง | ๑๐.๐๐ | ๖๐๐.๐๐ |
| ๒๐ | เกลือป่น | ๓๐๐ | มัด | ๑๐.๐๐ | ๓,๐๐๐.๐๐ |

| ลำดับ | รายการ | ปริมาณ การใช้ ๑ ปี | หน่วยนับ | ราคา ต่อหน่วย | จำนวนเงิน (บาท) |
|-------|------------------------------|-----------------------|----------|------------------|--------------------|
| | เครื่องปรุงรส | | | | |
| ๒๑ | ซีอิ๊วลดโซเดียม | ๒๔ | ลิ้ง | ๑,๐๒๐.๐๐ | ๒๔,๔๘๐.๐๐ |
| ๒๒ | น้ำมันหอยลดโซเดียม | ๒๒๐ | ขวด | ๘๕.๐๐ | ๑๘,๗๐๐.๐๐ |
| ๒๓ | น้ำสลัดครีม | ๑๒ | ถุง | ๑๓๐.๐๐ | ๑,๕๖๐.๐๐ |
| | วัตถุดิบในอาหาร | | | | |
| ๒๔ | ผงวุ้น | ๑๘๐ | ซอง | ๖๐.๐๐ | ๑๐,๘๐๐.๐๐ |
| ๒๕ | ผงหมูแดง | ๔๘ | ซอง | ๒๕.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ |
| | สมุนไพร/เครื่องเทศ | | | | |
| ๒๖ | ชุดเครื่องตุ๋นยาจีน | ๒๔๐ | ซอง | ๑๐.๐๐ | ๒,๔๐๐.๐๐ |
| ๒๗ | ผงพะโล้ | ๑๒๐ | ซอง | ๑๕.๐๐ | ๑,๘๐๐.๐๐ |
| ๒๘ | โป๊ยกั๊ก | ๘ | กิโลกรัม | ๒๘๐.๐๐ | ๒,๒๔๐.๐๐ |
| ๒๙ | พริกไทยเม็ด | ๔๘ | กิโลกรัม | ๕๐๐.๐๐ | ๒๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๐ | อบเชย | ๘ | กิโลกรัม | ๒๐๐.๐๐ | ๑,๖๐๐.๐๐ |
| ๓๑ | กระเจี๊ยบแห้ง | ๑๐ | กิโลกรัม | ๒๐๐.๐๐ | ๒,๐๐๐.๐๐ |
| ๓๒ | ดอกเก๊กฮวย | ๑๐ | กิโลกรัม | ๔๘๐.๐๐ | ๔,๘๐๐.๐๐ |
| ๓๓ | มะตูมแห้ง | ๑๐ | กิโลกรัม | ๒๕๐.๐๐ | ๒,๕๐๐.๐๐ |
| ๓๔ | เม็ดเก๊กฮวย | ๕ | กิโลกรัม | ๒๙๐.๐๐ | ๑,๔๕๐.๐๐ |
| ๓๕ | ลำไยแห้ง | ๓ | กิโลกรัม | ๑๙๐.๐๐ | ๕๗๐.๐๐ |
| | ถั่วเมล็ดแห้ง/ธัญพืช | | | | |
| ๓๖ | งาขาว | ๕ | กิโลกรัม | ๑๓๐.๐๐ | ๖๕๐.๐๐ |
| ๓๗ | งาดำ | ๓ | กิโลกรัม | ๑๕๐.๐๐ | ๔๕๐.๐๐ |
| ๓๘ | ถั่วเขียวซีก | ๑๔๔ | กิโลกรัม | ๗๐.๐๐ | ๑๐,๐๘๐.๐๐ |
| ๓๙ | ถั่วเขียวดิบ | ๓๖๐ | กิโลกรัม | ๖๐.๐๐ | ๒๑,๖๐๐.๐๐ |
| ๔๐ | ถั่วลันเตา | ๑๒๐ | กิโลกรัม | ๗๐.๐๐ | ๘,๔๐๐.๐๐ |
| ๔๑ | ถั่วเหลืองดิบ (กะเทาะเปลือก) | ๑,๐๘๐ | กิโลกรัม | ๓๓.๐๐ | ๓๕,๖๔๐.๐๐ |
| ๔๒ | เม็ดแมงลัก | ๕ | กิโลกรัม | ๑๐๐.๐๐ | ๕๐๐.๐๐ |

| ลำดับ | รายการ | ปริมาณ การใช้ ๑ ปี | หน่วยนับ | ราคา ต่อหน่วย | จำนวนเงิน (บาท) |
|-------|------------------------|-----------------------|----------|------------------|--------------------|
| | อาหารตากแห้ง/แปรรูป | | | | |
| ๔๓ | เกลือคชนมปัง | ๒๔ | ถุง | ๑๒๐.๐๐ | ๒,๘๘๐.๐๐ |
| ๔๔ | กะทิล่อง | ๖ | ถัง | ๖๘๕.๐๐ | ๔,๑๐๕.๐๐ |
| ๔๕ | กะทิธัญพืช | ๑๒ | ถัง | ๙๔๘.๐๐ | ๑๑,๓๗๖.๐๐ |
| ๔๖ | ดอกไม้จัน | ๑๒ | กิโลกรัม | ๓๓๐.๐๐ | ๓,๙๖๐.๐๐ |
| ๔๗ | ฟองเต้าหู้ (ชนิดหนา) | ๑๒๐ | ถุง | ๑๐๕.๐๐ | ๑๒,๖๐๐.๐๐ |
| ๔๘ | ตั้งฉ่าย | ๗๒ | ถัง | ๒๒๐.๐๐ | ๑๕,๘๔๐.๐๐ |
| ๔๙ | สาकुเม็ดเล็ก | ๑๔๔ | กิโลกรัม | ๔๐.๐๐ | ๕,๗๖๐.๐๐ |
| ๕๐ | กระเพาะปลาแห้ง | ๖๐ | กิโลกรัม | ๕๕๐.๐๐ | ๓๒,๕๐๐.๐๐ |
| ๕๑ | สาหร่ายทะเล | ๖ | กิโลกรัม | ๒๐๐.๐๐ | ๑,๒๐๐.๐๐ |
| ๕๒ | เกี่ยมฉ่าย (มีฝาดึง) | ๑๒ | ถัง | ๗๓๕.๐๐ | ๘,๘๒๐.๐๐ |
| ๕๓ | มะนาวดอง | ๕ | ขวดโหล | ๖๕.๐๐ | ๓๒๕.๐๐ |
| ๕๔ | เห็ดหอม | ๓๖ | กิโลกรัม | ๓๕๐.๐๐ | ๑๒,๖๐๐.๐๐ |
| ๕๕ | เห็ดหูหนูขาว | ๔ | กิโลกรัม | ๔๐๐.๐๐ | ๑,๖๐๐.๐๐ |
| ๕๖ | แป้งทอดกรอบ | ๑๒๐ | กิโลกรัม | ๓๕.๐๐ | ๔,๒๐๐.๐๐ |
| ๕๗ | แป้งมัน | ๑๘๐ | กิโลกรัม | ๔๐.๐๐ | ๗,๒๐๐.๐๐ |
| ๕๘ | พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก | ๒๔ | กิโลกรัม | ๒๒๐.๐๐ | ๕,๒๘๐.๐๐ |
| ๕๙ | โปรตีนเกษตร | ๖ | กิโลกรัม | ๑๑๐.๐๐ | ๖๖๐.๐๐ |
| ๖๐ | หมูหยอง | ๑๒๐ | กิโลกรัม | ๔๐๐.๐๐ | ๔๘,๐๐๐.๐๐ |
| ๖๑ | ไก่หยอง | ๑๐ | กิโลกรัม | ๓๕๐.๐๐ | ๓,๕๐๐.๐๐ |
| | อาหารกึ่งสำเร็จรูป | | | | |
| ๖๒ | เส้นหมี่ขาว | ๒๔๐ | ท่อ | ๑๒๕.๐๐ | ๓๐,๐๐๐.๐๐ |
| ๖๓ | วุ้นเส้น | ๓๐๐ | ถุง | ๗๐.๐๐ | ๒๑,๐๐๐.๐๐ |

| ลำดับ | รายการ | ปริมาณ การใช้ ๑ ปี | หน่วยนับ | ราคา ต่อหน่วย | จำนวนเงิน (บาท) |
|-------------|-------------------------------|-----------------------|----------|------------------|--------------------|
| | ผลิตภัณฑ์นม/นมแปรรูป | | | | |
| ๖๔ | นม UHT ๒๕๐ ซีซี | ๑๘๐ | ลัง | ๔๘๐.๐๐ | ๘๖,๔๐๐.๐๐ |
| ๖๕ | นม UHT ๒๐๐ ซีซี (พร้อมมันเนย) | ๑๘๐ | ลัง | ๓๓๕.๐๐ | ๖๐,๓๐๐.๐๐ |
| ๖๖ | นมถั่วเหลือง | ๔๘๐ | ลัง | ๒๓๕.๐๐ | ๑๑๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๖๗ | นมข้นจืด | ๒๔๐ | กระป๋อง | ๒๒.๐๐ | ๕,๒๘๐.๐๐ |
| รวมเป็นเงิน | | | | | ๑,๐๖๔,๘๓๕.๐๐ |

(หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยสามสิบบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) สืบราคาจากท้องตลาด

๕.๑ ตลาดไท

๕.๒ ตลาดสดเทศบาลเมืองปทุมธานี

๕.๓ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาปทุมธานี

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

๖.๒นางสาววาสนา สังข์โสภณ ตำแหน่ง เจ้าพนักงานเงินและบัญชีชำนาญงาน กรรมการ

๖.๓นางสาวจารุวรรณ แยมพึ้ง ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ