

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีช่างานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหารสด จำนวน ๒ หมวด  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลนครปฐม
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๖,๓๗๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านสามแสน  
เจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖  
เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๖,๓๑๖,๗๕๐.๐๐ บาท (หกล้านสามแสนหนึ่งหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)  
รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๑๐๐๑๐๒ ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๕
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๑๐๐๕๐๑ ลงวันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๕
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๐๒๐๑๐๑ ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๐๒๐๘๐๑ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖
๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง
 

๖.๑ นางสาวหมาย เนียมเนย	ตำแหน่งนักโภชนาการ	ประธานกรรมการ
	(ด้านบริการทางวิชาการ) ชำนาญการ	
๖.๒ น.ส.ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา	ตำแหน่งนักโภชนาการ	กรรมการ
	(ด้านบริการทางวิชาการ) ชำนาญการ	กรรมการ
๖.๓ นางสุนันท์ ทรัพย์พนาพรชัย	ตำแหน่งเจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน	กรรมการ

(ลงชื่อ).....*นางสาวหมาย เนียมเนย*.....ประธานกรรมการ  
(นางสาวหมาย เนียมเนย)

(ลงชื่อ).....*น.ส.ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา*.....กรรมการ  
(น.ส.ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา)

(ลงชื่อ).....*นางสุนันท์ ทรัพย์พนาพรชัย*.....กรรมการ  
(นางสุนันท์ ทรัพย์พนาพรชัย)

**รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย**  
**วัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหารสด จำนวน ๒ หมวด**

	หมวดที่ ๑ ประเภทไข่				
	<b>๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	- เป็นไข่ที่มีสภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบหรือแตกร้าว				
	- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่น ๆ ติดปะปนมา				
	- ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค				
	<b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	- บรรจุในแผงไข่พลาสติกหรือวัสดุอื่น ที่มีความแข็งแรงทนทาน สะอาด				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	ไข่ไก่สดเบอร์ ๒	ฟอง	๔.๐๐	๒๔๐,๐๐๐	๙๖๐,๐๐๐.๐๐
๒	ไข่เป็ดขนาดกลาง	ฟอง	๔.๖๐	๙๕,๐๐๐	๔๓๗,๐๐๐.๐๐
๓	ไข่เค็มสุกขนาดกลาง (ต้มสุก เปลือกไข่สะอาด ไม่แตก ไม่ร้าว)	ฟอง	๗.๐๐	๒๓,๕๐๐	๑๖๔,๕๐๐.๐๐
๔	ไข่ขาวพลาสติกเจอร์โรซ์ ขนาดบรรจุ ๒ กก. (ได้มาตรฐาน อย. ฝาปิดสนิท)	แกลลอน	๑๙๐.๐๐	๔๐๐	๗๖,๐๐๐.๐๐
๕	ไข่ขาวพร้อมทาน ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัมต่อหลอด (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๐๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๑๕.๐๐	๑๕๐	๒,๒๕๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๑,๖๓๗,๗๕๐

รวมหมวดที่ ๑

๑,๖๓๗,๗๕๐.๐๐

	<b>หมวดที่ ๒ ประเภทเนื้อสัตว์</b>				
	<b>๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	- ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจ็บมากับอาหาร				
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์				
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ				
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ				
	<b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร				
	- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง ปุย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	<b>๓. บรรจุภัณฑ์</b>				
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงในหีบห่อ				
	ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง				
	- ไม่ใช่ภาชนะ หีบห่อ ลัง เชน ที่บรรจุอาหารไว้ที่ฝ่ายโภชนาการ				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุงจากไก่</b>				
๑	โคนปีกไก่ (ขนาด ๒๒ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๙๐.๐๐	๒,๕๐๐	๒๒๕,๐๐๐.๐๐
๒	น่องไก่ (ขนาด ๘ น่อง / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๙๐.๐๐	๓๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๓	เนื้อไก่บดไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง ไม่มีมัน	กิโลกรัม	๘๕.๐๐	๘,๖๐๐	๗๓๑,๐๐๐.๐๐
๔	เนื้อไก่หันไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๙๐.๐๐	๒๙,๙๐๐	๒,๖๙๑,๐๐๐.๐๐
๕	เนื้ออกไก่ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน (ขนาด ๘ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๘๕.๐๐	๑,๐๐๐	๘๕,๐๐๐.๐๐
๖	ปีกไก่ ๒ ท่อน (ขนาด ๑๘ ชิ้น/๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๖๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๗	เลือดไก่	ก้อน	๘.๐๐	๑,๙๐๐	๑๕,๒๐๐.๐๐
	เลือดล้วน ไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน				
	<b>รวมเป็นเงิน</b>				
					<b>๓,๘๔๖,๒๐๐.๐๐</b>

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	ข. ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึกและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง				
๑	กุ้งกุลาดำสดไม่ลอกเปลือก หัวไม่หลุด (ขนาด ๗๐ ตัว / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๐๐	๒,๔๐๐	๔๘๐,๐๐๐.๐๐
๒	เนื้อปลาตอลี่หั่นชิ้นแช่แข็ง (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๐๐	๑,๕๐๐	๑๕๐,๐๐๐.๐๐
๓	ปลาชีวก้าวสด (ปลาชีวสด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๔	ทอดมันปลา (ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๙๐	๑,๘๐๐	๑๖๒,๐๐๐.๐๐
๕	ปลาหีบทิม (ปลาหีบหีบสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ขนาด ๔-๖ ตัว/กก.)	กิโลกรัม	๑๑๐	๘๐	๘,๘๐๐.๐๐
	รวมเงิน				๘๓๐,๘๐๐.๐๐

รวมหมวดที่ ๒

๔,๖๗๗,๐๐๐.๐๐

รวมทุกหมวด

หมวดที่ ๑ ๑,๖๓๙,๗๕๐.๐๐

หมวดที่ ๒ ๔,๖๗๗,๐๐๐.๐๐

เป็นจำนวนเงิน ๖,๓๑๖,๗๕๐.๐๐