

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการจ้างเหมา
ประกอบอาหารกลางวันศพด.อบต.ทุ่งเตาใหม่

1. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศพด.อบต.ทุ่งเตาใหม่ หน่วยงานเจ้าของเงิน สำนักงานปลัด
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 224,000.- บาท(สองแสนสองหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
3. ลักษณะงานโดยสังเขป ประกอบอาหารกลางวันสำหรับศพด.อบต.ทุ่งเตาใหม่
4. ราคากลาง คำนวณ ณ วันที่ 6 ตุลาคม 2558 เป็นเงิน 224,000.- บาท(สองแสนสองหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
5. บัญชีประมาณการราคากลาง
 - 5.1 บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวันสำหรับเด็กศพด.อบต.ทุ่งเตาใหม่
6. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง
 1. นางสาวรัชณี ไกรสิทธิ์ นักวิชาการศึกษา ประธานกรรมการ
 2. นางสาวสุชาดา เกษบุรี นักวิชาการเงินและบัญชี กรรมการ
 3. นางสาวพิชญ์ทิศา จุฬิม เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป กรรมการ

บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวันสำหรับเด็กอนุบาลศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกอบต.ทุ่งเตาใหม่

วัน/เดือน/ ปี	รายการอาหาร	จำนวน	หมายเหตุ
๑	- ข้าวหมูแดง - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดถุดิบ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี -หมูสันใน ๓ กก. -กุนเชียงหมู ครึ่งกิโล -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า
๒	- แกงจืดตำลึง - ข้าวสวย - บวดลูกเดี๋ย	๔๐	วัดถุดิบ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -หมูสัน ๑.๕ กก. -ตับหมู ๑.๕ กก. -เต้าหู้ไข่ ๑๕ ถูง -แครอท
๓	- ปลาทอดราดซอสมะขาม - ข้าวสวย - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดถุดิบ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -ปลาทับทิม/ปลาจิต ลด ๕ กก. -หอมใหญ่,แครอท, มะเขือเทศ,ต้นหอมผักชี น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า
๔	- ต้มกะทิปลาหมึก - ข้าวสวย - เต้าส่วน	๔๐	วัดถุดิบ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -ปลาหมึก ๕ กก. -ยอดมะขาม/ยอด

			ส้มป่อย
๕	- ข้าวมันไก่ทอด - น้ำชุบ - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดดุจิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี - หน้าอกไก่ ๕ กก. - เลือดไก่ ๑.๕ กก. น้ำชุบ - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๖	- กวยจั๊บเส้นใหญ่ - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดดุจิบ - เส้นกวยจั๊บ ๓ กก. - เครื่องในหมู ๓ กก. - เลือดหมู ๑.๕ กก. - ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง - ถั่วงอก, ต้นหอม, ผักชี
๗	- ข้าวกลูกกะปิ - น้ำชุบ - กล้วยบวคชี	๔๐	วัดดุจิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี - หมูสันใน ๕ กก. - ไข่ไก่ ๑ แผลง - ถั่วฟักยาว น้ำชุบ - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๘	- พะโล้หมู - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดดุจิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง - หมูสามชั้น ๕ กก. - ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง - ด้งหัว ๘ ชิ้น - ต้นหอม+ผักชี

๕	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดบวบ - ข้าวสวย - ลอดช่องตัวเขียว 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -หมูสับ ๒ กก. -ไข่ไก่ -บวบ+เห็ดป่าต้ม+ แครอท -ต้นหอม+ผักชี
๑๐	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดแตงกวาปลาหมึก - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -ปลาหมึก ๓ กก. -แตงกวา +แครอท -ต้นหอม+ผักชี
๑๑	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่อบซอส - ข้าวสวย - น้ำซุปล - สาอุกวน+น้ำกะทิ 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี -หน้าอกไก่ ๖ กก. -แตงกวา น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๑๒	<ul style="list-style-type: none"> - ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -ซีโรงอ่อนหมู ๔ กก. -เห็ดหอม +แครอท -ต้นหอม+ผักชี
๑๓	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ลูกเขย - ข้าวสวย - ข้าวต้มมัด 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง -หอมใหญ่ +มะเขือเทศ

			-ต้นหอม+ผักชี
๑๔	- โฉงโฉงไก่ - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดฤทธิ -เส้นหมี่ ๓ กก. -ปีกบนไก่ ๓ กก. -เลือดไก่ ๑ กก. -ลูกชิ้นไก่ ๒ ถุง -ถั่วงอก,ต้นหอม,ผักชี
๑๕	- ปลาช่อนอบซอส - ข้าวสวย -น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดฤทธิ -ข้าวหอมมะลิต่างดี -ปลาช่อน ๑๐ ตัว น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๑๖	- แกงเลียงกุ้งสด - ข้าวสวย - ขนมใส่ไส้	๔๐	วัดฤทธิ -ข้าวหอมมะลิต่างดี+ ข้าวกล้อง -กุ้งสด ๓ กก. -ตำลึง/ผักหวาน +เห็ด ปาล์ม+ฟักทอง
๑๗	- ข้าวขาหมู -น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๔๐	วัดฤทธิ -ข้าวหอมมะลิต่างดี -ขาหมู ๒ ขา -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง - คะน้า น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท

๑๘	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่แห้งหมูแดง - น้ำชุบ - เครื่องเคราน้ำกะทิสด 	๔๐	วัตถุประสงค์ -เส้นบะหมี่ ๓ กก. -หมูสันใน ๕ กก. -ผักกวางตุ้ง -ต้นหอม,ผักชี น้ำชุบ -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๑๙	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดผักรวมกุ้งสด - ข้าวสวย -ผลไม้ตามฤดูกาล 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -กุ้ง ๒.๕ กก. -บล็อกเคลอรี่,แครอท ,เห็ดป่าลัม
๒๐	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดผักกะโรนีซอสมะเขือเทศ -ผลไม้ตามฤดูกาล 	๔๐	วัตถุประสงค์ -เส้นผักกะโรนี ๓ กก. -ไก่สับ ๕ กก. -หอมใหญ่+มะเขือเทศ -ไข่ไก่ ๑๐-๒๐ฟอง
๒๑	<ul style="list-style-type: none"> - หมูกรอบ - ข้าวสวย - รวมนมิตร 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี -หมูสามชั้น ๕ กก. -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง -แตงกวา น้ำชุบ -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๒๒	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดดอกหอมกับตับ - ข้าวสวย -ผลไม้ตามฤดูกาล 	๔๐	วัตถุประสงค์ -ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ ข้าวกล้อง -ตับหมู ๓ กก. -ดอกหอม - แครอท

--	--	--	--

จำนวนเด็ก ๔๐คน/วัน รวมจำนวน ๒๘๐ วันๆละ๒๐.-บาท/คน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๔,๐๐๐.-บาท

(ลงชื่อ).....รัชณี ไกรสิทธิ์.....ประธานกรรมการกำหนดราคากลาง
(นางสาวรัชณี ไกรสิทธิ์)

(ลงชื่อ).....สุชาดา เกษบุรี.....กรรมการ (ลงชื่อ).....พิชญ์ทิชา จุ๋ฉิม.....กรรมการ
(นางสาวสุชาดา เกษบุรี) (นางสาวพิชญ์ทิชา จุ๋ฉิม)