

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการจ้างเหมาประกอบ
อาหารกลางวันศพด.บ้านไผ่

1. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศพด.บ้านไผ่ หน่วยงานเจ้าของเงิน
สำนักงานปลัด
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 364,000.- บาท(สามแสนหกหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
3. ลักษณะงานโดยสังเขป ประกอบอาหารกลางวันสำหรับศพด.บ้านไผ่
4. ราคากลาง คำนวณ ณ วันที่ 6 ตุลาคม 2558 เป็นเงิน 364,000.- บาท(สามแสนหกหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
5. บัญชีประมาณการราคากลาง
 - 5.1 บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวันสำหรับเด็กศพด.บ้านไผ่
6. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

1. นางสาวรัชณี ไกรสิทธิ์	นักวิชาการศึกษา	ประธานกรรมการ
2. นางสาววิตรี วิเชียรเชื้อ	นักวิชาการพัสดุ	กรรมการ
3. นางณัฐกานต์ พรหมศร	ครู คศ.๑	กรรมการ

บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวันสำหรับเด็กอนุบาลศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านไผ่

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	จำนวน	หมายเหตุ
๑	- ข้าวหมูแดง - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัดฤทธิ -ข้าวหอมมะลิต่างคิ -หมูสันใน ๔ กก. -กุนเชียงหมู ครึ่งกิโล -ไข่ไก่ ๖๕ ฟอง น้ำซุปล -ซีโรงหมู/ไก่ -ผักเขียว/หัวไชเท้า
๒	- แกงจืดตำลึง - ข้าวสวย	๖๕	วัดฤทธิ -ข้าวหอมมะลิต่างคิ+ข้าว

	- บวดลูกเค็ย		กล็อง - หมูสับ ๒ กก. - ตับหมู ๑ กก. - เต้าหู้ไข่ ๒๐ ถุง - แครอท
๓	- ปลาทอดราดซอสมะขาม - ข้าวสวย - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัตถุดิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ข้าว กล็อง - ปลาทับทิม/ปลาจิตลดา ๖ กก. - หอมใหญ่, แครอท, มะเขือ เทศ, ต้นหอมผักชี น้ำซุปล - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า
๔	- ต้มกะทิปลาหมึก - ข้าวสวย - เต้าส่วน	๖๕	วัตถุดิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ข้าว กล็อง - ปลาหมึก ๖ กก. - ยอดมะขาม/ยอดส้มป่อย
๕	- ข้าวมันไก่ทอด - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัตถุดิบ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี - หน้าอกไก่ ๖ กก. - เลือดไก่ ๑ กก. น้ำซุปล - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แคร อท
๖	- กวยจั๊บเส้นใหญ่ - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัตถุดิบ - เส้นกวยจั๊บ ๔ กก. - เครื่องในหมู ๔ กก. - เลือดหมู ๑ กก. - ไข่ไก่ ๖๕ ฟอง

			-ถั่วอก,ต้นหอม,ผักชี
๓	- ข้าวคอกกะปิ - น้ำซूप - กลั้วบวคชี	๖๕	วัดฤดูบ -ข้าวหอมมะลีย่างดี -หมูสันใน ๖ กก. -ไข่ไก่ ๑ แผง -ถั่วฟักยาว น้ำซूप -ซีโรงหมู/ไก่ -ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แคร รอต
๔	- พะโล้หมู - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัดฤดูบ -ข้าวหอมมะลีย่างดี+ข้าว กล้อง -หมูสามชั้น ๖ กก. -ไข่ไก่ ๖๕ ฟอง -เต้าหู้ ๑๐ ชิ้น -ต้นหอม+ผักชี
๕	- ผัดบวบ - ข้าวสวย - ลอดช่องตัวเขียว	๖๕	วัดฤดูบ -ข้าวหอมมะลีย่างดี+ข้าว กล้อง -หมูสับ ๓ กก. -ไข่ไก่ -บวบ+เห็ดป่าลัม+ แคร รอต -ต้นหอม+ผักชี
๑๐	- ผัดแตงกวาปลาหมึก - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล	๖๕	วัดฤดูบ -ข้าวหอมมะลีย่างดี+ข้าว กล้อง -ปลาหมึก ๔ กก. -แตงกวา +แครอท -ต้นหอม+ผักชี

๑๑	<ul style="list-style-type: none"> - ใ้ก่อบซอส - ข้าวสวย - น้ำซุ่ป - สาธุกวน+น้ำกะทิ 	๖๕	<p>วัดดุคิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลีย่างคิ - หน้ำอกไ้ ๘ กก. - แดงกวาง น้ำซุ่ป - ซิ้โครงหมู/ไ้ - ฝักเขียว/หัวไชเท้า/ แคร รอท
๑๒	<ul style="list-style-type: none"> - ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุคิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลีย่างคิ+ข้าว กลี้อง - ซิ้โครงอ่อนหมู ๕ กก. - เห็ดหอม +แครอท - ต้นหอม+ผักชี
๑๓	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ลูกเขย - ข้าวสวย - ข้าวต้มมัด 	๖๕	<p>วัดดุคิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลีย่างคิ - ไข่ไ้ ๖๕ ฟอง - หอมใหญ่ +มะเขือเทศ - ต้นหอม+ผักชี
๑๔	<ul style="list-style-type: none"> - ไล้งไ้ตั้งไ้ - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุคิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เส้นหมี่ ๔ กก. - ปีกบนไ้ ๔ กก. - เลือดไ้ ๑ กก. - ลูกชิ้นไ้ ๒ ฤง - ถั่วงอก, ต้นหอม, ผักชี
๑๕	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาซาบะอบซอส - ข้าวสวย - น้ำซุ่ป - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุคิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลีย่างคิ - ปลาซาบะ ๑๑ ตัว น้ำซุ่ป - ซิ้โครงหมู/ไ้ - ฝักเขียว/หัวไชเท้า/ แคร รอท

๑๖	<ul style="list-style-type: none"> - แกลงเลี้ยงกุ้งสด - ข้าวสวย - ขนมใส่ไส้ 	๖๕	<p>วัดดุจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลิต่างดี+ข้าวกล้อง - กุ้งสด ๔ กก. - ตำลึง/ผักหวาน +เห็ด ปาล์ม+ฟักทอง
๑๗	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวขาหมู - น้ำซุปล - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลิต่างดี - ขาหมู ๒ ขา - ไข่ไก่ ๖๕ ฟอง - คะนํ้า น้ำซุปล - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๑๘	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่แห้งหมูแดง - น้ำซุปล - เครื่องแครงน้ำกะทิสด 	๖๕	<p>วัดดุจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เส้นบะหมี่ ๔ กก. - หมูสันใน ๖ กก. - ผักกวางตุ้ง - ต้นหอม, ผักชี น้ำซุปล - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๑๙	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดผักรวมกุ้งสด - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวหอมมะลิต่างดี+ข้าวกล้อง - กุ้ง ๓ กก. - บล๊อคเคลอริ้, แครอท, เห็ด
๒๐	<ul style="list-style-type: none"> - ผัดม้กกะโรนีซอสมะเขือเทศ - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	<p>วัดดุจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เส้นม้กกะโรนี ๔ กก. - ไข่ไก่ ๖ กก. - หอมใหญ่+มะเขือเทศ - ไข่ไก่ ๑๐-๒๐ ฟอง

๒๑	<ul style="list-style-type: none"> - หมูกรอบ - ข้าวสวย - รวมนิตร 	๖๕	วัตถุประสงค์ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี - หมูสามชั้น ๖ กก. - ไข่ไก่ ๖๕ ฟอง - แดงกวา น้ำชุบ - ซีโรงหมู/ไก่ - ฟักเขียว/หัวไชเท้า/ แครอท
๒๒	<ul style="list-style-type: none"> - ผักดอกหอมกับตับ - ข้าวสวย - ผลไม้ตามฤดูกาล 	๖๕	วัตถุประสงค์ - ข้าวหอมมะลิอย่างดี+ข้าวกล้อง - ตับหมู ๔ กก. - ดอกหอม - แครอท

จำนวนเด็ก ๖๕คน/วัน รวมจำนวน ๒๘๐ วันๆละ๒๐.-บาท/คน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๖๔,๐๐๐.-บาท

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

(ลงชื่อ).....สาวิตรี วิเชียรเชื้อ.....กรรมการ (ลงชื่อ).....ณัฐกานต์ พรหมศร.....กรรมการ
 (นางสาววิตรี วิเชียรเชื้อ) (นางณัฐกานต์ พรหมศร)