

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๔ หมวด ๒๑๘ รายการ ดังนี้

๑.๑ หมวด ก เนื้อสัตว์บกและสัตว์น้ำ	จำนวน ๔๖ รายการ
๑.๒ หมวด ข ไข่ไก่	จำนวน ๑ รายการ
๑.๓ หมวด ค ผักสด ผลไม้	จำนวน ๙๖ รายการ
๑.๔ หมวด ง อาหารแห้ง เครื่องกระป๋อง ขนม และเบ็ดเตล็ด	จำนวน ๗๕ รายการ

ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลพานทอง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร

เป็นเงิน ๑,๙๕๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๕ มิ.ย. ๒๕๖๘

เป็นเงิน ๑,๙๒๙,๐๙๖.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนสองหมื่นเก้าพันเก้าสิบหกบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด ดังนี้

- ๕.๑ ห้างหุ้นส่วนจำกัด กรุงไกรเพชร
- ๕.๒ บริษัท กินอยู่ดี แพลตฟอร์ม จำกัด
- ๕.๓ บริษัท เมย์ฟู้ดส์ จำกัด

๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง

- | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|---|
| ๖.๑ นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | ประธานกรรมการ
โรงพยาบาลพานทอง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี |
| ๖.๒ นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม | ตำแหน่ง เกษัชกรชำนาญการ | กรรมการ
โรงพยาบาลพานทอง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี |
| ๖.๓ นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ | กรรมการ
โรงพยาบาลพานทอง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี |

ลงชื่อ.....*สุรินนา*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)

ลงชื่อ.....*สุพรรณษา*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ก เนื้อสัตว์บกและสัตว์น้ำ จำนวน 46 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
1	เนื้อน่องไก่	กิโลกรัม	300	112.00	33,600.00	
2	เนื้ออกไก่	กิโลกรัม	200	113.00	22,600.00	
3	น่องไก่พร้อมสะโพก	กิโลกรัม	100	108.00	10,800.00	
4	ปีกบนไก่	กิโลกรัม	400	109.00	43,600.00	
5	เลือดไก่	ก้อน	70	19.00	1,330.00	
6	สะโพกไก่	กิโลกรัม	200	107.00	21,400.00	
7	สันในไก่ชิ้น	กิโลกรัม	300	117.00	35,100.00	
8	ซีโครงไก่	กิโลกรัม	30	32.00	960.00	
9	เปิดพะโล้	ตัว	10	383.00	3,830.00	
10	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	400	213.00	85,200.00	
11	เลือดหมู	กิโลกรัม	60	25.00	1,500.00	
12	ตับหมู	กิโลกรัม	40	161.00	6,440.00	
13	เนื้อหมอบด	กิโลกรัม	1,000	199.00	199,000.00	
14	ซีโครงหมู	กิโลกรัม	150	220.00	33,000.00	
15	กระดูกสันหลังหมู	กิโลกรัม	10	94.00	940.00	
16	ลูกชิ้นหมู	กิโลกรัม	5	126.00	630.00	
17	ปลาแดง	กิโลกรัม	50	125.00	6,250.00	
18	ปลาทุสด	กิโลกรัม	200	157.00	31,400.00	
19	ปลาดุกหัน	กิโลกรัม	40	119.00	4,760.00	
20	ปลาช่อน	กิโลกรัม	30	260.00	7,800.00	
21	ปลาทับทิม	กิโลกรัม	200	203.00	40,600.00	
22	ปลานิล	กิโลกรัม	100	100.00	10,000.00	
23	ปลาโอหนึ่ง	ตัว	30	103.00	3,090.00	
24	ปลาหูช้าง	เซ่ง	500	44.00	22,000.00	
25	ปลาซาบะ	กิโลกรัม	20	148.00	2,960.00	
26	ปลาโชกุน	กิโลกรัม	200	230.00	46,000.00	
	ยอดยกไป				674,790.00	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ่ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ก เนื้อสัตว์บกและสัตว์น้ำ จำนวน 46 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				674,790.00	
27	ปลาอินทรี	กิโลกรัม	10	293.00	2,930.00	
28	ปลาข้างเหลือง	กิโลกรัม	10	193.00	1,930.00	
29	ปลาหมึกกล้วย	กิโลกรัม	100	277.00	27,700.00	
30	กุ้งสด	กิโลกรัม	300	270.00	81,000.00	
31	ปลาหมึกกระดอง	กิโลกรัม	10	340.00	3,400.00	
32	เนื้อปูม้า	กิโลกรัม	5	717.00	3,585.00	
33	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	10	127.00	1,270.00	
34	ปลาเส้น	กิโลกรัม	20	162.00	3,240.00	
35	ทอดมันดิบ	กิโลกรัม	30	127.00	3,810.00	
36	หมูยอ	ท่อน	30	75.00	2,250.00	
37	หมูแดง	กิโลกรัม	200	145.00	29,000.00	
38	เต้าหู้ขาว	แผ่น	250	13.00	3,250.00	
39	เต้าหู้เหลือง	แผ่น	150	15.00	2,250.00	
40	เต้าหู้ไข่	หลอด	300	12.00	3,600.00	
41	เต้าหู้ถั่วเหลือง	หลอด	100	13.00	1,300.00	
42	ปลาช่อนแดดเดียว	กิโลกรัม	10	283.00	2,830.00	
43	ปลาจวดตัดหัว	กิโลกรัม	5	310.00	1,550.00	
44	ปลากระดักตากแห้ง	กิโลกรัม	5	617.00	3,085.00	
45	ปลานิลแล่แดดเดียว	กิโลกรัม	40	153.00	6,120.00	
46	ปลาชิวทอดกรอบ	กิโลกรัม	40	263.00	10,520.00	
	รวมเป็นเงิน				869,410.00	

ลงชื่อ.....*สุกัญญา*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ

(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)

เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สุพรรณษา*.....กรรมการ

(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ข ไขไก่ จำนวน 1 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
1	ไขไก่	ฟอง	35,000	4.97	173,950.00	
	รวมเป็นเงิน				173,950.00	

ลงชื่อ.....*สรวท*.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ
 (นางสาวศิริพร แซ่ลิ่ม)
 เกษัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศุภา*.....กรรมการ
 (นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ค ผักสด ผลไม้ จำนวน 96 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
1	ผักกวางตุ้ง	กิโลกรัม	200	42.00	8,400.00	
2	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	200	47.00	9,400.00	
3	ผักคะน้า	กิโลกรัม	100	50.00	5,000.00	
4	ยอดคะน้า	กิโลกรัม	150	63.00	9,450.00	
5	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	30	83.00	2,490.00	
6	ดอกกะหล่ำ	กิโลกรัม	70	85.00	5,950.00	
7	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	421	42.00	17,682.00	
8	หัวปลีกล้วย	หัว	10	19.00	190.00	
9	ผักคื่นฉ่าย	กิโลกรัม	100	140.00	14,000.00	
10	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	3	140.00	420.00	
11	ใบกุยช่าย	กิโลกรัม	15	100.00	1,500.00	
12	ต้นหอม	กิโลกรัม	120	147.00	17,640.00	
13	ผักชี	กิโลกรัม	80	172.00	13,760.00	
14	บร็อคโคลี่	กิโลกรัม	80	90.00	7,200.00	
15	ข่าสด	กิโลกรัม	20	98.00	1,960.00	
16	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	50	105.00	5,250.00	
17	ใบโหระพา	กิโลกรัม	20	123.00	2,460.00	
18	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	10	109.00	1,090.00	
19	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	2	94.00	188.00	
20	ใบสะระแหน่	กิโลกรัม	2	269.00	538.00	
21	ขิงซอย	กิโลกรัม	50	90.00	4,500.00	
22	ขิงหัว	กิโลกรัม	50	95.00	4,750.00	
23	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	200	44.00	8,800.00	
24	ผักบุ้งไทย	กิโลกรัม	50	38.00	1,900.00	
25	ตำลึงเด็ด	กิโลกรัม	50	130.00	6,500.00	
26	แตงกวา	กิโลกรัม	20	35.00	700.00	
	ยอดยกไป				151,718.00	

ลงชื่อ.....*สุวิภา*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สุพรม*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรมฯ เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ค ผักสด ผลไม้ จำนวน 96 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				151,718.00	
27	แตงกวาผลใหญ่	กิโลกรัม	300	34.00	10,200.00	
28	แตงอ่อน	กิโลกรัม	10	54.00	540.00	
29	ฟักเขียว	กิโลกรัม	500	30.00	15,000.00	
30	ฟักทอง	กิโลกรัม	300	39.00	11,700.00	
31	น้ำเต้า	กิโลกรัม	10	32.00	320.00	
32	ถั่วงอก	กิโลกรัม	100	25.00	2,500.00	
33	หน่อไม้ฝรั่ง	กิโลกรัม	20	220.00	4,400.00	
34	ถั้วฝักยาว	กิโลกรัม	150	73.00	10,950.00	
35	ถั้วลันเตาหวาน	กิโลกรัม	20	175.00	3,500.00	
36	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	300	43.00	12,900.00	
37	แครอท	กิโลกรัม	100	39.00	3,900.00	
38	มะเขือยาว	กิโลกรัม	250	42.00	10,500.00	
39	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	50	49.00	2,450.00	
40	มะเขือพวง	กิโลกรัม	10	137.00	1,370.00	
41	มะเขือเทศสีดา	กิโลกรัม	50	84.00	4,200.00	
42	มะเขือเทศเนื้อ	กิโลกรัม	80	87.00	6,960.00	
43	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	80	42.00	3,360.00	
44	มะระจีน	กิโลกรัม	250	59.00	14,750.00	
45	มะนาว	ผล	501	6.00	3,006.00	
46	ตะไคร้	กิโลกรัม	5	28.00	140.00	
47	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	300	42.00	12,600.00	
48	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	20	89.00	1,780.00	
49	กระชายหัว	กิโลกรัม	2	129.00	258.00	
50	กระชายซอย	กิโลกรัม	2	148.00	296.00	
51	พริกขี้หนูสด	กิโลกรัม	30	128.00	3,840.00	
	ยอดยกไป				293,138.00	

ลงชื่อ.....*ส.ร.ก.*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ด.ล.ม.*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ส.ร.ก.*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ค ผักสด ผลไม้ จำนวน 96 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				293,138.00	
52	พริกชี้หนูสด เม็ดเล็ก	กิโลกรัม	30	154.00	4,620.00	
53	พริกอ่อน	กิโลกรัม	50	81.00	4,050.00	
54	สายบัว	กิโลกรัม	120	52.00	6,240.00	
55	พริกชี้ฟ้า	กิโลกรัม	5	73.00	365.00	
56	พริกไทยอ่อน	กิโลกรัม	1	383.00	383.00	
57	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	40	198.00	7,920.00	
58	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	30	163.00	4,890.00	
59	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	50	109.00	5,450.00	
60	ดอกกุยช่าย	กิโลกรัม	30	140.00	4,200.00	
61	ดอกหอม	กิโลกรัม	50	123.00	6,150.00	
62	หอมใหญ่	กิโลกรัม	80	40.00	3,200.00	
63	ข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	30	110.00	3,300.00	
64	ข้าวโพดดิบ	กิโลกรัม	70	55.00	3,850.00	
65	มะม่วงดิบ	กิโลกรัม	5	65.00	325.00	
66	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	5	52.00	260.00	
67	ยอดมะพร้าว	กิโลกรัม	30	78.00	2,340.00	
68	เผือก	กิโลกรัม	2	108.00	216.00	
69	ใบเตย	กิโลกรัม	2	37.00	74.00	
70	ดอกแค	กิโลกรัม	3	115.00	345.00	
71	ยอดแขวงคะน้า	กิโลกรัม	10	100.00	1,000.00	
72	ถั่วพู	กิโลกรัม	2	153.00	306.00	
73	พริกหวาน	กิโลกรัม	3	150.00	450.00	
74	สับปะรด	กิโลกรัม	30	53.00	1,590.00	
75	กล้วยน้ำว้า	หวี	300	44.00	13,200.00	
76	กล้วยหอม	หวี	5	107.00	535.00	
	ยอดยกไป				368,397.00	

ลงชื่อ.....*ศ/พม*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ด.สมร*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ.พม*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ค ผักสด ผลไม้ จำนวน 96 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				368,397.00	
77	พุทรา	กิโลกรัม	20	83.00	1,660.00	
78	ชมพูเขียว	กิโลกรัม	30	105.00	3,150.00	
79	ชมพูแดง	กิโลกรัม	150	105.00	15,750.00	
80	มะม่วงมัน	กิโลกรัม	20	80.00	1,600.00	
81	มะละกอสุก	กิโลกรัม	350	72.00	25,200.00	
82	ส้มโอ	ผล	22	79.00	1,738.00	
83	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	70	93.00	6,510.00	
84	แตงโม	กิโลกรัม	200	50.00	10,000.00	
85	องุ่นเขียว	กิโลกรัม	50	170.00	8,500.00	
86	องุ่นแดง	กิโลกรัม	50	163.00	8,150.00	
87	แอ็บเปิ้ลแดง	ผล	100	22.00	2,200.00	
88	แอ็บเปิ้ลเขียว	ผล	50	26.00	1,300.00	
89	ฝรั่ง	กิโลกรัม	200	67.00	13,400.00	
90	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	30	63.00	1,890.00	
91	ลองกอง	กิโลกรัม	20	65.00	1,300.00	
92	มังคุด	กิโลกรัม	30	72.00	2,160.00	
93	แคนตาลูป	กิโลกรัม	200	78.00	15,600.00	
94	สาลี่	กิโลกรัม	70	88.00	6,160.00	
95	แก้วมังกร	กิโลกรัม	200	73.00	14,600.00	
96	แตงเมลอน	กิโลกรัม	50	108.00	5,400.00	
	รวมเป็นเงิน				514,665.00	

ลงชื่อ.....*ศ.จก*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ด.สิม*.....กรรมการ

(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)

เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ก.ม*.....กรรมการ

(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ง อาหารแห้ง เครื่องกระป๋อง ขนม และเบ็ดเตล็ด จำนวน 75 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
1	อบเชย- โป๊ยกั๊ก	กิโลกรัม	1	767.00	767.00	
2	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	20	52.00	1,040.00	
3	กระเทียมแห้ง	กิโลกรัม	150	147.00	22,050.00	
4	หอมแดง	กิโลกรัม	30	80.00	2,400.00	
5	น้ำพริกเผาต้มยำ	กระป๋อง	10	112.00	1,120.00	
6	ฟองเต้าหู้	กิโลกรัม	1	343.00	343.00	
7	ดอกไม้จีน	กิโลกรัม	1	495.00	495.00	
8	กะปิ	กิโลกรัม	5	130.00	650.00	
9	เต้าเจี้ยว	ขวด	50	66.00	3,300.00	
10	ซีอิ๊วขาวสูตร 1	ขวด	150	61.00	9,150.00	
11	ซอสถั่วเหลือง	ขวด	150	56.00	8,400.00	
12	ซีอิ๊วดำหวาน	ขวด	30	48.00	1,440.00	
13	ซอสหอยนางรม	ขวด	150	66.00	9,900.00	
14	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	50	61.00	3,050.00	
15	ซอสพริก	ขวด	50	56.00	2,800.00	
16	น้ำมันรำข้าว	ขวด	300	90.00	27,000.00	
17	น้ำปลา	ขวด	150	34.00	5,100.00	
18	น้ำส้มสายชู	ขวด	20	33.00	660.00	
19	เกลือป่น	กิโลกรัม	20	25.00	500.00	
20	ถั่วเขียวดิบ	กิโลกรัม	10	74.00	740.00	
21	ถั่วแดงต้ม	กิโลกรัม	3	83.00	249.00	
22	แปะก๊วย	กิโลกรัม	3	101.00	303.00	
23	ถั่วเหลืองซีก	กิโลกรัม	3	92.00	276.00	
24	เม็ดเดือย	กิโลกรัม	3	122.00	366.00	
25	แป้งข้าวเจ้า	กิโลกรัม	1	51.00	51.00	
26	แป้งมัน	กิโลกรัม	10	49.00	490.00	
	ยอดยกไป				102,640.00	

ลงชื่อ.....*ศ.ว.ม.*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ.ส.ม.*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ.ภ.ว.*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ง อาหารแห้ง เครื่องกระป๋อง ขนม และเบ็ดเตล็ด จำนวน 75 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				102,640.00	
27	แป้งชุปทอด	กิโลกรัม	10	71.00	710.00	
28	มะตุมแห้ง	กิโลกรัม	3	257.00	771.00	
29	ดอกคำฝอย	กิโลกรัม	3	983.00	2,949.00	
30	ดอกเก๊กฮวย	กิโลกรัม	3	683.00	2,049.00	
31	ไม้ฝาง	กิโลกรัม	3	350.00	1,050.00	
32	เม็ดพุทจีน	กิโลกรัม	2	287.00	574.00	
33	น้ำหวาน	ขวด	40	88.00	3,520.00	
34	พริกไทยเม็ด	กิโลกรัม	5	600.00	3,000.00	
35	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	10	583.00	5,830.00	
36	พริกชี้หูแห้ง	กิโลกรัม	3	340.00	1,020.00	
37	มะขามเปียก	กิโลกรัม	12	138.00	1,656.00	
38	สาหร่ายทะเล	กิโลกรัม	5	567.00	2,835.00	
39	ปลาหมึกแห้ง	กิโลกรัม	20	817.00	16,340.00	
40	กุ้งแห้ง (เนื้อ)	กิโลกรัม	40	817.00	32,680.00	
41	กุ้งแห้ง (แบน)	กิโลกรัม	20	660.00	13,200.00	
42	กระเพาะปลาแห้ง	กิโลกรัม	20	693.00	13,860.00	
43	ผงหมูแดง	ซอง	10	43.00	430.00	
44	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	10	553.00	5,530.00	
45	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กิโลกรัม	2	540.00	1,080.00	
46	เห็ดหูหนูดำแห้ง	กิโลกรัม	1	583.00	583.00	
47	นม UHT พร่องมันเนย	กล่อง	2,000	17.00	34,000.00	
48	นมถั่วเหลือง	กล่อง	800	16.00	12,800.00	
49	น้ำผลไม้ 100%	กล่อง	300	21.00	6,300.00	
50	กุนเชียงหมู	กิโลกรัม	2	283.00	566.00	
51	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	100	35.00	3,500.00	
	ยอดยกไป				269,473.00	

ลงชื่อ.....*สุพ*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สุพรรณ*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณฯ เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย (แบบ บก.06)

รายการวัสดุเครื่องบริโภค

หมวด ง อาหารแห้ง เครื่องกระป๋อง ขนม และเบ็ดเตล็ด จำนวน 75 รายการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	หมายเหตุ
	ยอดยกมา				269,473.00	
52	น้ำตาลทรายแดง	กิโลกรัม	30	38.00	1,140.00	
53	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กิโลกรัม	2	147.00	294.00	
54	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	5	103.00	515.00	
55	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	5	103.00	515.00	
56	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	5	103.00	515.00	
57	หมูหยอง	กิโลกรัม	70	827.00	57,890.00	
58	ก๋วยเตี๋ยวเส้นสด	กิโลกรัม	150	40.00	6,000.00	
59	เกี้ยวแผ่น	ถุง	70	38.00	2,660.00	
60	เกี๊ยมอี	กิโลกรัม	20	58.00	1,160.00	
61	เส้นเล็กแห้ง	กิโลกรัม	20	47.00	940.00	
62	เส้นเซี่ยงไฮ้	ถุง	50	50.00	2,500.00	
63	บะหมี่	ห่อ	50	37.00	1,850.00	
64	หมี่ขาวแห้ง	ห่อ	60	81.00	4,860.00	
65	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน	กิโลกรัม	150	50.00	7,500.00	
66	วุ้นเส้น	ห่อ	30	82.00	2,460.00	
67	เฉาก๋วย	กิโลกรัม	20	53.00	1,060.00	
68	ซาลาเปา	ลูก	50	22.00	1,100.00	
69	ขนมจีบ	ลูก	100	11.00	1,100.00	
70	ขนมปัง	ชิ้น	50	22.00	1,100.00	
71	แซนวิช	ชิ้น	50	28.00	1,400.00	
72	ขนมกุยช่าย	ชิ้น	50	11.00	550.00	
73	ขนมฟักทอง/กล้วยน้ำว้า	ห่อ	50	10.00	500.00	
74	ขนมปังแผ่นอบกรอบ	ถุง	50	73.00	3,650.00	
75	ถั่วลิสงคั่วบด	กิโลกรัม	3	113.00	339.00	
	รวมเป็นเงิน				371,071.00	

ลงชื่อ.....*ศ/กน*.....ประธานกรรมการ
(นางสาวสุรินนา ถิ่นทวี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ/กน*.....กรรมการ
(นางสาวศิริพร แซ่ลิ้ม)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ/กน*.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา เหมสุวรรณ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ