

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารคนไข้ จำนวน 8 หมวด
2. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลมะเร็งชลบุรี
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 1,530,000.- บาท
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ 22 มกราคม 2561  
เป็นเงิน 1,519,668.- บาท (หนึ่งล้านห้าแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันหกร้อยหกสิบแปดบาทถ้วน)
5. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
สืบราคาจากท้องตลาด
6. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  1. นางอรรรณ เหล่าอารีย์
  2. นางจินตนา พันธุ์ภูวงษ์
  3. นางสาววิมลรัตน์ สมสกุลมนตรี

รายละเอียดอาหารคนใช้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
	<b>หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์</b>									
1	กุ้งสดเปลือกขาว 70 ตัว/กก	กก	220				87	19,140		
2	ไก่สันใน	กก	80				143	11,440		
3	ไก่สันในบด	กก	80				728	58,240		
4	โครงกระดูกไก่	กก	25				108	2,700		
5	โคนปีกไก่ขนาด 20 น่อง/กก	กก	80				287	22,960		
6	กระดูกหมูอ่อน	กก	170				73	12,410		
7	ตับหมู	กก	125				59	7,375		
8	เต้าหู้ปลา	กก	90				11	990		
9	สะโพกไก่	กก	80				66	5,280		
10	เนื้ออกไก่	กก	85				79	6,715		
11	ปลากระบอกสด ขนาด 10 ตัว/กก	กก	150				45	6,750		
12	ปลารายซูด	กก	120				48	5,760		
13	ปลาชุกุน ขนาด 1 ตัว/กก	กก	125				100	12,500		
14	ปลาตุ๋นหน้แว่น (ไม่รวมหัว)	กก	65				10	650		
15	ปลาแดง ขนาดตัวยาว 7-8 นิ้ว	กก	100				208	20,800		
16	ปลาทูหนึ่ง ขนาดใหญ่ 2 ตัว/แข่ง 7-8 นิ้ว	แข่ง	35				324	11,340		
17	ปลานิลแดดเดียว	กก	115				41	4,715		
18	ปลาลังสด	กก	120				421	50,520		
19	ปลาสดเค็มประมาณ 10 ตัว/กก	กก	220				70	15,400		
20	ปลาสดตัดหัว	กก	230				50	11,500		
21	ปลาหมึกสดกล้วยทำความสะอาด ประมาณ 4-5 นิ้ว	กก	240				21	5,040		
22	ปลาอินทรีสด ขนาด 1 ตัว/กก	กก	210				158	33,180		
23	ลูกชิ้นปลาเส้นอย่างดี	เส้น	15				96	1,440		
24	ลูกชิ้นหมู	กก	65				40	2,600		
25	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	กก	60				25	1,500		
26	ลูกชิ้นกุ้งสาหร่าย	กก	75				5	375		
27	เลือดไก่	ก๊อน	8				62	496		
28	เลือดหมูนม	ก๊อน	8				300	2,400		
29	หมูสามชั้น	กก	140				44	6,160		

รายละเอียดอาหารคนไข้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
30	หมูบดพ่นัส เกรด A	กุง	75				216	16,200		
31	หมูเนื้อแดง	กก	125				40	5,000		
32	หมูเนื้อแดงสด	กก	125				365	45,625		
33	หมูสันใน	กก	150				280	42,000		
34	หมูสันในบด	กก	150				40	6,000		
35	ปลาหมึกเจ	กก	120				2	240		
36	หมูเจแห้ง	กก	400				2	800		
	<b>รวม 36 รายการ</b>							456,241		
	<b>หมวด ข. ประเภทไข่</b>									
1	ไข่ไก่สด ขนาดฟองเบอร์ 2	ฟอง	4				30,000	120,000		
2	ไข่เค็มสุก (ไข่เป็ด)	ฟอง	7				1,490	10,430		
	<b>รวม 2 รายการ</b>							130,430		
	<b>หมวด ค. ประเภทผักสด</b>									
1	กะหล่ำปลี	กก	35				370	12,950		
2	กระชายหัว	กก	50				3.5	175		
3	กระชายหันฝอย	กก	60				3.5	210		
4	ชิงอ่อนหันฝอย	กก	60				13	780		
5	ข้าวโพดอ่อน ประมาณ 0.4 กก/กุง	กุง	20				70	1,400		
6	ข้าวโพดดิบปอกเปลือกฝักใหญ่	กก	25				40	1,000		
7	แขนงคะน้า	กก	65				40	2,600		
8	คึ้นไช้	กก	120				55	6,600		
9	แครอท	กก	35				250	8,750		
10	ดอกกะหล่ำ	กก	65				100	6,500		
11	ตำลึงเด็ด	กก	90				40	3,600		
12	แตงกวาอ่อน	กก	25				158	3,950		
13	แตงร้าน	กก	25				85	2,125		
14	แตงอ่อน	กก	30				45	1,350		
15	ถั่วงอก	กก	18				126	2,268		
16	ถั้วสันเตาหวาน	กก	170				25	4,250		

รายละเอียดอาหารคนไข้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ร.	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
17	บร็อคโคลี่ไม่มีก้าน	กก	75				80	6,000		
18	ใบกุยช่าย	กก	60				6	360		
19	ใบเตย	กก	25				3	75		
20	ผักกาดขาว	กก	45				228	10,260		
21	ผักกาดหอม	กก	75				3	225		
22	ผักกูด	กก	80				7	560		
23	ผักชีไทย	กก	165				30	4,950		
24	ผักบุ้งไทยอย่างขาววัดจากยอดยาว ประมาณ 10 นิ้ว	กก	30				25	750		
25	พริกมันแดง	กก	80				27	2,160		
26	พริกไทยอ่อน	กก	140				2	280		
27	พริกอ่อน	กก	75				20	1,500		
28	พริกหวาน (เขียว/แดง/เหลือง)	กก	120				8	960		
29	พริกเขียวลูกโตไม่พาม	กก	20				160	3,200		
30	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก	55				45	2,475		
31	มะเขือเทศผลใหญ่	กก	30				3	90		
32	มะเขือเทศสีดำ	กก	35				35	1,225		
33	มะเขือยาว	กก	33				145	4,785		
34	มะม่วงดิบ	กก	40				20	800		
35	มะระจีนผลใหญ่	กก	35				135	4,725		
36	สายบัวลอก	กก	30				45	1,350		
37	หอมใหญ่	กก	40				35	1,400		
38	หัวไชเท้า	กก	35				215	7,525		
39	เห็ดนางฟ้า	กก	80				117	9,360		
40	เห็ดฟางดอกตูมขนาดกลาง	กก	115				75	8,625		
41	เห็ดหูหนูสด	กก	60				30	1,800		
42	เห็ดหลินดำ แพ็คละ 0.2 กก	แพ็ค	30				100	3,000		
43	เห็ดหลินขาว แพ็คละ 0.2 กก	แพ็ค	30				100	3,000		
44	เห็ดเข็มทอง แพ็คละ 0.2 กก	แพ็ค	30				60	1,800		
45	มันฝรั่ง	กก	40				8	320		
	รวม 45 รายการ							142,068		

รายละเอียดอาหารคนใช้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
	<b>หมวด ง. ประเภทผลไม้</b>									
1	กล้วยไข่ผลโต	ลูก	4				1,100	4,400		
2	กล้วยหอมผลโต	ลูก	7				330	2,310		
3	แก้วมังกร	กก	60				205	12,300		
4	ขนุนแกะ	กก	100				10	1,000		
5	แคนตาลูป	กก	45				100	4,500		
6	ชมพูทับทิมจันทร์	กก	60				100	6,000		
7	แตงโมจินตหรา	กก	25				100	2,500		
8	มะพร้าวอ่อน	ลูก	25				86	2,150		
9	มะละกอแขกดำ	กก	40				130	5,200		
10	สับปะรดหวาน	กก	25				150	3,750		
11	ส้มเขียวหวาน / ส้มสายน้ำผึ้ง ประมาณ 8-9 ลูก/กก	กก	100				140	14,000		
12	สาลี่	กก	70				140	9,800		
13	องุ่น	กก	85				80	6,800		
14	แอปเปิ้ล (สีชมพู)	ลูก	15				600	9,000		
15	เงาะ	กก	35				65	2,275		
16	ลองกอง	กก	40				85	3,400		
17	ฝรั่ง	กก	40				100	4,000		
18	ลำไย	กก	40				80	3,200		
	<b>รวม 18 รายการ</b>							96,585		
	<b>หมวด จ. ประเภทขนาดหวาน/ขนมปังต่าง ๆ</b>									
1	ข้าวเหนียวสังขยา, ขนมชั้น, ขนมเปียกปูน หม้อแกง, หน้านวล, ฯลฯ ชั้นใหญ่	ชิ้น	10				305	3,050		
2	ขนมปังไส้หมูหยอง, ไส้ทูน่า, ไส้เผือก, ไส้ถั่วดำ ไส้ถั่วแดง, ไส้แฮมซีส ฯลฯ ชั้นใหญ่	ชิ้น	15				1,765	26,475		
3	ขนมปังกรอบแครกเกอร์ ขนาด 428 กรัม	ห่อ	60				250	15,000		
4	เลาก้วย	กก	25				58	1,450		
5	ซาลาเปา	ชิ้น	12				582	6,984		
6	ซาหริ่ม	กก	55				48	2,640		

รายละเอียดอาหารคนไข้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
7	ทับทิมหวาน (เส้น)	กก	50				40	2,000		
8	ถั่วแดงนึ่ง	กก	60				40	2,400		
9	ถั่วดำนึ่ง	กก	60				40	2,400		
10	ถั่วเหลืองซีกนึ่ง	กก	70				40	2,800		
11	บัวลอย	กก	60				40	2,400		
12	มันเชื่อม	กก	45				40	1,800		
13	มันเทศสีส้ม / มันต่อเผือก	กก	30				156	4,680		
14	ยูโรเบเกอร์ ชั้นใหญ่	ชิ้น	6				170	1,020		
15	ลูกชิด	กก	65				20	1,300		
16	ลูกเดือยนึ่ง	กก	75				40	3,000		
17	ลอดช่องใบเตย (ชนิดแห้ง)	กก	25				120	3,000		
	รวม 17 รายการ							82,399		
	<b>หมวด ฉ. ประเภทก๋วยเตี๋ยว/เต้าหู้/น้ำพริก</b>									
1	กะทิก้น	กก	75				300	22,500		
2	กะทิธัญพืช กล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	130				115	14,950		
3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นกลาง	กก	25				70	1,750		
4	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก	25				70	1,750		
5	เต้าหู้พวง	พวง	25				30	750		
6	เต้าหู้ขวานิม	ชิ้น	10				75	750		
7	เต้าหู้ขาวแข็ง	ชิ้น	10				140	1,400		
8	เต้าหู้ขาวหลอด	หลอด	10				160	1,600		
9	เต้าหู้เหลืองอ่อน	ชิ้น	10				510	5,100		
10	เต้าหู้หลอดไข่	หลอด	10				680	6,800		
11	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก	80				12	960		
12	น้ำพริกแกงป่า	กก	80				8	640		
13	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก	70				50	3,500		
14	น้ำพริกแกงส้ม	กก	70				20	1,400		
15	น้ำพริกแพนง	กก	80				6	480		
16	บะหมี่เหลือง บรรจุ 10 ก้อน/ถุง	ถุง	20				25	500		
17	แผ่นเกี้ยว ขนาด 0.5 กก/ถุง	กก	20				60	1,200		
18	วุ้นเส้นสด	กก	30				60	1,800		

รายละเอียดอาหารคนใช้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
19	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส	กก	30				60	1,800		
20	เส้นหมี่สด	กก	30				8	240		
21	น้ำพริกแกงเผ็ดเจ	กก	80				1	80		
22	น้ำพริกแกงส้มเจ	กก	80				1	80		
	รวม 22 รายการ							70,030		
	<b>หมวด ข. ประเภทอาหารแห้ง/เครื่องปรุง/เครื่องดื่ม</b>									
1	กะปวยย่างดีเนื้อหยาบสีไม่คล้ำ	กก	70				13	910		
2	กระเทียมหัวใหญ่	กก	80				90	7,200		
3	กระเพาะปลาแห้งอย่างดี	กก	400				3	1,200		
4	เกลือป่น (ปรุงทิพย์)	กก	15				60	900		
5	งาดำ /งาขาว	กก	100				1	100		
6	ซุบกระป๋อง ขนาด 305 กรัม	กระป๋อง	75				15	1,125		
7	ถั่วเขียวดิบ ตราไรท์พิพย์ หรือ ช้างทอง	กก	75				30	2,250		
8	แป้งทอดกรอบ	กก	45				2	90		
9	แป้งมันสำปะหลัง	กก	30				5	150		
10	แป้งข้าวเจ้า	กก	30				5	150		
11	โปรตีนเกษตร	กก	150				3	450		
12	โป๊ยกั๊ก	ซอง	10				80	800		
13	ผงพะโล้	ซอง	10				40	400		
14	ผงหมูแดง ขนาด 100 กรัม	ซอง	30				10	300		
15	น้ำตาลทรายหรือ น้ำตาลทรายแดง	กก	30				1,000	30,000		
16	น้ำตาลปีบ	กก	38				150	5,700		
17	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็กเด็ด	กก	150				3	450		
18	พริกไทยเม็ดดำ-ขาว	กก	600				5	3,000		
19	พริกไทยป่น	ขวด	20				40	800		
20	มะขามเปียกชนิดไม่มีเม็ด	กก	70				20	1,400		
21	วุ้นผงตรานางเงือก ขนาด 50 กรัม	ซอง	65				20	1,300		
22	สาकुเม็ดเล็ก	กก	38				30	1,140		
23	สาหร่ายทะเลแห้ง ห่อละ 100 กรัม	ห่อ	20				8	160		
24	หมูหยอง	กก	400				25	10,000		

รายละเอียดอาหารคนใช้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคาตลาด		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
25	เห็ดหอมแห้งดอกโต	กก	420				8	3,360		
26	เห็ดหูหนูขาว	กก	350				1.5	525		
27	หอมแดงหัวเล็ก	กก	90				8	720		
28	ซอสพริกภูเขาทอง หรือไฮคิว ขนาด 680 กรัม	ขวด	25				8	200		
29	ซอสมะเขือเทศ ขนาด 680 กรัม ตราโรซ่า หรือตราไฮนซ์	ขวด	35				15	525		
30	ซีอิ๊วดำ สูตร 5 ขนาด 940 มล. ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียน	ขวด	40				15	600		
31	ซีอิ๊วขาว สูตร 5 ขนาด 940 มล. ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียน	ขวด	45				160	7,200		
32	เต้าเจี้ยวถั่วเหลือง สูตร 1 ขนาด 800 กรัม ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียน	ขวด	35				50	1,750		
33	น้ำจิ้มไก่ ขนาด 980 กรัม	ขวด	55				4	220		
34	น้ำปลาทิพรสหรือหอยทอด ขนาด 700 กรัม	ขวด	28				240	6,720		
35	น้ำมันพืช ตราอรุณ หรือ มรกต ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	50				465	23,250		
36	น้ำมันหอยแม่ครัวหรือหอยนางรม ขนาด 600 ซม.	ขวด	45				210	9,450		
37	น้ำส้มสายชูตราทิพรสหรือคิ่วพี ขนาด 700 ซม.	ขวด	30				12	360		
38	น้ำปลาพริก ขนาด 7 กรัม ถุงละ 50 ซอง	ถุง	38				60	2,280		
39	น้ำส้มสายชู ขนาด 9 กรัม ถุงละ 50 ซอง	ถุง	35				60	2,100		
40	น้ำตาลทราย ขนาด 5 กรัม + พริกป่น ขนาด 1.3 กรัม ถุงละ 50 ซอง	ถุง	35				60	2,100		
41	น้ำหวานเฮลบลูบอยหรือออคิ ขนาด 710 มล	ขวด	40				70	2,800		
42	น้ำผลไม้ 100% ตรามาลี หรือ ตราทิโปโป ขนาด 200 ซีซี(รสส้ม/เขียวหวาน/แอปเปิ้ล/ทับทิม พรุณ+องุ่น/องุ่นแดง/แครนเบอร์รี่/มังคุด/กีว+องุ่น)	กล่อง	19				960	18,240		

รายละเอียดอาหารคนใช้ประจำปีประมาณ 2562

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคาตลาด		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 8 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ภายใน 8 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต	บาท	สต		บาท	สต	
43	น้ำผลไม้ โครงการตอยคำหรือโครงการหลวง ขนาด200ซีซี(รสเบอร์รี่รวม98%/พีคข้าว/ฝรั่งชมพู ลิ้นจี่/มัสเบอร์รี่50%/มะเขือเทศผสมน้ำผลไม้รวม เสาวรส50%/เสาวรส 50 % น้ำตาลน้อย/มะม่วง)	กล่อง	20				400	8,000		
44	นมกล่องตราพรีเมียมส์ หรือ นองโง ขนาด 180 ซีซี (รสจืด,พร่องมันเนย,ขาดมันเนย)	กล่อง	10				1,600	16,000		
45	นมถั่วเหลือง UHT ดีน่า ขนาด 180 ซีซี (สูตรผสมงาดำ,สูตรน้ำตาลน้อย ไขมันต่ำ สูตรจุกข้าวญี่ปุ่น, สูตรจุกข้าวญี่ปุ่นน้ำตาลน้อย)	กล่อง	10				3,650	36,500		
46	นมถั่วเหลืองไวตามิลค์ ขนาด 180 ซีซี (สูตรผสมงาดำ, สูตรข้าวบาร์เลย์)	กล่อง	10				3,650	36,500		
47	นมถั่วเหลืองไวตามิลค์ ขนาด 125 ซีซี (รสหวาน/รสช็อกโกแลต/รสไลท์คอลลาเจน/ผสมงาดำ)	กล่อง	6				10,300	61,800		
48	นมถั่วเหลืองแลตตาชอย ขนาด 125 ซีซี (รสหวาน/รสช็อกโกแลต/รสไลท์คอลลาเจน/ผสมงาดำ)	กล่อง	6				10,300	61,800		
49	นมสดคาร์เนชั่นหรือตรามะลิ	กระป๋อง	20				8	160		
50	น้ำแข็งหลอดเล็ก ถุงละ 10 กก	ถุง	35				1,100	38,500		
51	สปาเก็ตตี้	กก	120				2	240		
52	มักกะโรนี	กก	130				2	260		
53	ซิงมง (12 ซอง)	กล่อง	130				10	1,300		
	<b>รวม 53 รายการ</b>							413,435		
	<b>หมวด ข. ประเภทข้าวสาร</b>									
1	ข้าวขาว 43 หรือข้าวสารหอมมะลิ 100% (หยังทองสีชมพู หรือ เบญจรงค์)	กก	55				2,200	121,000		
2	ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์	กก	60				120	7,200		
3	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	กก	35				8	280		
	<b>รวม 3 รายการ</b>							128,480		

หมวด ก ประเภทเนื้อสัตว์

456,241.00 สีสันห้าหมื่นหกพันสองร้อยสี่สิบเอ็ดบาทถ้วน

หมวด ข ประเภทไข่

130,430.00 หนึ่งแสนสามหมื่นสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน

หมวด ค ประเภทผักสด

142,058.00 หนึ่งแสนสี่หมื่นสองพันหกสิบแปดบาทถ้วน

หมวด ง ประเภทผลไม้

96,535.00 เก้าหมื่นหกพันห้าร้อยแปดสิบห้าบาทถ้วน

หมวด จ ประเภทขนมหวาน/ขนมปังต่าง ๆ

82,399.00 แปดหมื่นสองพันสามร้อยเก้าสิบเก้าบาทถ้วน

หมวด ฉ ประเภทถ้วยเตี้ยว/เต้าหู้/น้ำพริก	70,030.00	เจ็ดหมื่นสามสิบบาทถ้วน
หมวด ช ประเภทอาหารแห้ง/นม/เครื่องกระป๋อง	413,435.00	สี่แสนหนึ่งหมื่นสามพันสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน
หมวด ซ ประเภทข้าวสาร	123,480.00	หนึ่งแสนสองหมื่นแปดพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน
รวมทั้งสิ้น	1,519,668.00	หนึ่งล้านห้าแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันหกร้อยหกสิบบาทถ้วน