



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคาากลางของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๗๗๖,๐๔๐.-บาท (เจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสี่สิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

ขณมหวาน

จำนวน ๑๓ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๔ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ได้ภายหลังจากชำระเงินเป็นที่เรียบร้อยแล้วจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.kkh.go.th, www.khonkaen.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๓๐๐-๙๙๐๐ ต่อ ๓๗๕๐ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

หจ

(นางนาคยา มิลล์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้ /๖ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
	ขนม เป็นสิทธรรวมชาติ สะอาด รสชาติดี อร่อย มีลักษณะเฉพาะที่ดีของขนมแต่ละชนิด ไม่ผสมสารกันบูด ไม่แช่แข็ง ทำสดใหม่วันต่อวัน						
	ปลอดภัยจากสารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปกปิดมิดชิด มีขนาดของถาด กขยขส						
	(๓๐ ซม. x ๓๐ ซม. x ๓ ซม.) และบรรจุขนมเต็มถาด จำนวน ๖๔ ชิ้น/ถาด						
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้อง ไม่เหนียวติดถาด หรือ ติดมือ ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความมันวาว มี กลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๒	ขนมกล้วย	หวาน มัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และโรย หน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนชุบเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นในถาด ฟักทองแก่เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวาน มันปานกลาง มีกลิ่นหอมของใบเตยและไม่มี กลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๕,๔๕๖.๐๐			
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดถาด มีรสหวาน มัน เค็ม เล็กน้อย มีลักษณะเป็น 2 ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวน ผสมเผือกบดมีรสหวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็ม เล็กน้อย โรยหน้าขนมด้วยเผือกหั่นเป็นลูกเต๋า ขนาดเล็ก)	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐			
๕	ขนมหอมแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทอง แต่งหน้า ขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอมเจียว มีรสชาติ หวาน มัน	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวย นุ่ม ไม่ละ ไม่แข็ง กระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอม ใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็น เนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๘,๓๘๔.๐๐			

จิรัทธ กษมพร

(นางจันทนา แสงเพชร)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

สุวิมล

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)

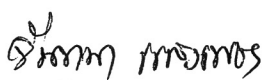
โภชนาการชำนาญงาน

ศิริวรรณ

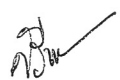
(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้ /๖ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
๗	วุ้นลาย	รสชาติหวานปานกลาง มีลวดลายไขกระจายทั่ว ทั้งชิ้น ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นดกง่าย ไม่ มีกลิ่นคาวของไข	ชิ้น	๕,๔๐๐.๐๐			
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติหวาน มัน ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้น ดกง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) * ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๒,๕๘๔.๐๐			
๙	ขนมมันกววน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่ม ไม่ติดถาด ไม่ติดมือ ตัด เป็นชิ้นได้ง่าย รสชาติไม่หวานมาก และโรย หน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนชุดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐			
๑๐	ถั่วกววน	เนื้อสัมผัสละเอียด เหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน ไม่และรสชาติหวาน มัน (ไม่หวานมาก)	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยา ไข่	ข้าวเหนียวนุ่ม เนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อยหวาน มัน และสังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่ม เนียนเป็นเนื้อ เดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาว ของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าวเหนียว/ชั้นบน : สังขยา ไข่) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่ม เนื้อไม่รวน เป็นเงามันวาว (ข้าวไม่เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติหวาน มัน หอมกลิ่นใบเตย	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๓	ขนมต้ม ใส มะพร้าวอ่อน(สี ขาว/สีเขียว/สีม่วง)	แป้งเหนียวนุ่ม สุกไม่ละ สีขาวธรรมชาติ สีม่วง ดอกอัญชันและสีเขียวใบเตย บั๊นเป็นลูกกลมๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว (๓ ลูก/คน) รส หวาน หอมกลิ่นใบเตย/ดอกอัญชัน คลุกด้วย มะพร้าวอ่อนชุดเส้นเล็ก	ลูก	๒๑,๑๒๐.๐๐			
รวม							


 (นางจันทนา แสงเพชร)
 นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


 (นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
 โภชนาการชำนาญงาน

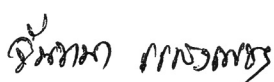

 (นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดถาด หรือ ติดมิด ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความมันวาว มีกลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๒	ขนมกล้วย	หวาน มัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และโรยหน้าขนม ด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นในถาด ฟักทองแก่ เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลาง มีกลิ่น หอมของใบเตยและไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๙,๔๕๖.๐๐			
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดถาด มีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มีลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวนผสมเผือกอบมีรส หวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อย โรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่างเล็ก)	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐			
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทอง แต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอมเจียว มีรสชาติดหวาน มัน	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐			
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวย นุ่ม ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็น ชิ้นดัดง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาว ของไข่ (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้นบน และชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๘,๓๘๔.๐๐			
๗	วุ้นลาย	รสชาติดหวานปานกลาง มีลวดลายไข่กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นดัดง่าย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๕,๔๐๐.๐๐			
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติดหวาน มัน ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นดัดง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่าง เกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๒,๙๘๔.๐๐			
๙	ขนมมันกวน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่ม ไม่ติดถาด ไม่ติดมือ ตัดเป็นชิ้น ได้ง่าย รสชาติไม่หวานมาก และโรยหน้าขนมด้วย มะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐			
๑๐	ถั่วกวน	เนื้อสัมผัสละเอียด เหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ และรสชาติดหวาน มัน (ไม่หวานมาก)	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยาไข่	ข้าวเหนียวนุ่ม เนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อยหวานมัน และ สังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่ม เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าว เหนียวนุ่ม/ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะ เป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่ม เนื้อไม่รวน เป็นเงามันวาว (ข้าวไม่ เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติดหวาน มัน หอมกลิ่น ใบเตย	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐			
๑๓	ขนมต้ม ใส่มะพร้าวอ่อน (สีขาว/สีเขียว/สีม่วง)	แป้งเหนียวนุ่ม สุกไม่ละ สีขาวธรรมชาติ สีม่วงดอก อัญชันและสีเขียวใบเตย ปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว (๓ ลูก/คน) รสหวาน หอมกลิ่น ใบเตย/ดอกอัญชัน คลุกด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ลูก	๒๑,๑๒๐.๐๐			

รวม

บาท



(นางจันทนา แสงเพชร)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ



(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสีธิพรหม)

โภชนาการชำนาญงาน



(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

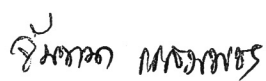
ราคากลาง ขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดถาด หรือ ติดมีด ตัดมีด เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความมันวาว มีกลิ่นหอมจากไข่เค็ม	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐	๕.๐๐	๗๐,๙๒๐.๐๐	
๒	ขนมกล้วย	หวาน มัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และโรยหน้าขนม ด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐	๕.๐๐	๗๐,๙๒๐.๐๐	
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นในถาด ฟักทองแก่ เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลาง มีกลิ่น หอมของไข่เค็มและไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๙,๕๕๖.๐๐	๕.๐๐	๔๗,๒๘๐.๐๐	
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดถาด มีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มีลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกววมผสมเผือกบดมีรส หวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อย โรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่างเล็ก)	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐	๕.๐๐	๖๑,๙๒๐.๐๐	
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทอง แต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอมเจียว มีรสชาติดหวาน มัน	ชิ้น	๑๔,๑๘๔.๐๐	๕.๐๐	๗๐,๙๒๐.๐๐	
๖	วุ้นไข่เค็มสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวย นุ่ม ไม่เค็ม ไม่แข็งกระด้าง เป็น ชิ้นตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นคาว ของไข่ (ชั้นล่าง : วุ้นไข่เค็ม/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้นบน และชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๘,๓๘๔.๐๐	๕.๐๐	๙๑,๙๒๐.๐๐	
๗	วุ้นลาย	รสชาติดหวานปานกลาง มีลวดลายไข่กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ เค็ม ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๕,๔๐๐.๐๐	๕.๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐	
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติดหวาน มัน ไม่เค็ม ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นไข่เค็ม/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่าง เกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐	๕.๐๐	๖๑,๙๒๐.๐๐	
๙	ขนมมันหวาน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่ม ไม่ติดถาด ไม่ติดมีด ตัดเป็นชิ้น ได้ง่าย รสชาติไม่หวานมาก และโรยหน้าขนมด้วย มะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๒,๓๘๔.๐๐	๕.๐๐	๖๑,๙๒๐.๐๐	
๑๐	ถั่วกวน	เนื้อสัมผัสละเอียด เหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ แฉะ รสชาติดหวาน มัน (ไม่หวานมาก)	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐	๕.๐๐	๔๑,๒๘๐.๐๐	
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยาไข่	ข้าวเหนียวนุ่ม เนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อยหวานมัน และ สังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่ม เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าว เหนียว/ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะ เป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐	๕.๐๐	๔๑,๒๘๐.๐๐	
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่ม เนื้อไม่รวน เป็นเงามันวาว (ข้าวไม่ เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติดหวาน มัน หอมกลิ่น ไข่เค็ม	ชิ้น	๘,๒๕๖.๐๐	๕.๐๐	๔๑,๒๘๐.๐๐	
๑๓	ขนมต้ม ใส่มะพร้าวอ่อน (สีขาว/สีชมพู/สีม่วง)	แป้งเหนียวนุ่ม สุกไม่แฉะ สีขาวธรรมชาติ สีม่วงดอก อัญชันและสีชมพูไข่เค็ม บั๊นเป็นลูกกลมๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว (๓ ลูก/คน) รสหวาน หอมกลิ่น ไข่เค็ม/ดอกอัญชัน คลุกด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ลูก	๒๑,๑๒๐.๐๐	๔.๐๐	๘๔,๔๘๐.๐๐	

รวม

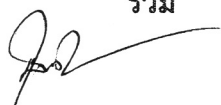
๗๗๖,๐๔๐

บาท



(นางจันทนา แสงเพชร)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ



(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)

โภชนาการชำนาญงาน



(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางการจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการพัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน (รวม)	พัสดุ ในประเทศ	พัสดุ ต่างประเทศ
๑							
๒							
๓							
๔							
๕							
รวม					xxx	xxx	xxx
อัตรา (ร้อยละ)					๑๐๐	๗๐	๓๐

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย

การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๗๗๖,๐๔๐.-บาท (เจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสี่สิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑ ๖ ก.ค. ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๗๗๖,๐๔๐.-บาท (เจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสี่สิบบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด
 - ๕.๑ นายวีรวิทย์ จุลคำภา
 - ๕.๒ ร้านทองคำเดิน
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑ นางจันทนา แสงเพชร นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
 - ๖.๒ นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสุทธิพรหม โภชนาการชำนาญงาน
 - ๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการปฏิบัติการ