



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาค้างนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๘๗๖,๓๘๗.๕๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสามร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทห้าสิบบาทห้าสตางค์) ตามรายการ ดังนี้

เนื้อสัต์ว์แปรรูป

จำนวน ๒๒ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนองจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๒ สิงหาคม 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 ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นางนิตยา มิสล์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ เนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน ๒๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

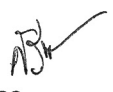
ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ปลาหับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๒,๘๓๒.๐๐			
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๓,๘๗๙.๐๐			
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑,๒๖๖.๐๐			
๔	ปลาทุสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๒,๐๙๗.๐๐			
๕	ปลาทุหนึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๖๓๐.๐๐			
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.	๙๙๕.๐๐			
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๕๙๑.๐๐			
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๒๖.๐๐			
๙	เนื้อปลากะราย	เนื้อปลากะรายอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสม แป้ง สดใหม่ ไม่เชียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๓๕๗.๐๐			
๑๐	เนื้อปลาดอรี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐- ๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒๔๖.๐๐			
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้ว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๔๘.๐๐			
๑๒	กุ้งแช่ ตั้วขนาดกลาง	ตั้วขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำ กว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๘๒.๐๐			
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๘๑.๐๐			
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๗๒.๐๐			
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๙๖.๐๐			
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๔๕.๐๐			
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๗๐.๐๐			
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แห้ง	แห้ง	๘๗๖.๐๐			
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.	๑๘๐.๐๐			
๒๐	แฮกิ้ง (หอยจ้อ)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แห้ง	แห้ง	๒๕๘.๐๐			
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐			
๒๒	ทอดมันปลากะราย ปู สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักบรรจุกล่อง ๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐			

รวม

บาท

รวิศา วัฒนพงษ์
(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

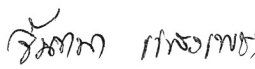
ราคากลาง เนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน ๒๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ปลาหับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๒,๘๓๒.๐๐	๑๐๕.๐๐	๒๙๗,๓๖๐.๐๐	
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๓,๘๗๙.๐๐	๗๕.๐๐	๒๙๐,๙๒๕.๐๐	
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑,๒๖๖.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๙๖,๒๓๐.๐๐	
๔	ปลาทุสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๒,๐๙๗.๐๐	๑๑๐.๐๐	๒๓๐,๖๗๐.๐๐	
๕	ปลาทุหนึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๖๓๐.๐๐	๔๒.๕๐	๒๖,๗๗๕.๐๐	
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.	๙๙๕.๐๐	๑๓๗.๕๐	๑๓๖,๘๑๒.๕๐	
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๕๙๑.๐๐	๑๖๕.๐๐	๙๗,๕๑๕.๐๐	
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๒๖.๐๐	๑๐๐.๐๐	๔๒,๖๐๐.๐๐	
๙	เนื้อปลากะราย	เนื้อปลากะรายอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง สดใหม่ ไม่เยียวคัลล่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๓๕๗.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๓,๕๕๐.๐๐	
๑๐	เนื้อปลาตอร์รี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒๔๖.๐๐	๘๐.๐๐	๑๙,๖๘๐.๐๐	
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้ว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๔๘.๐๐	๑๓๐.๐๐	๖,๒๔๐.๐๐	
๑๒	กุ้งแช่แข็ง ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๘๒.๐๐	๓๒๐.๐๐	๑๘๖,๒๔๐.๐๐	
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๘๑.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๔,๕๘๐.๐๐	
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๗๒.๐๐	๑๒๕.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐	
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๙๖.๐๐	๘๒.๕๐	๗,๙๒๐.๐๐	
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๔๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๔๘,๘๕๐.๐๐	
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๗๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๔๓,๒๐๐.๐๐	
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แท่ง	แท่ง	๘๗๖.๐๐	๓๐.๐๐	๒๖,๒๘๐.๐๐	
๑๙	ลูกชิ้นปลาทำอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.	๑๘๐.๐๐	๕๕.๐๐	๙,๙๐๐.๐๐	
๒๐	แฮกกี้น (หอยจืด)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่ เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แท่ง	แท่ง	๒๕๘.๐๐	๒๕.๐๐	๖,๔๕๐.๐๐	
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐	๗๗๕.๐๐	๙,๓๐๐.๐๐	
๒๒	ทอดมันปลากะราย ปู สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๖,๓๒๐.๐๐	

รวม

๑,๘๗๖,๓๙๗.๕๐

บาท


(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

1. ชื่อบริษัท/ ห้าง/ ร้าน.....
2. ชื่อพัสดุ.....
.....
3. ยี่ห้อ.....
4. รุ่น.....
5. ประเทศ.....
6. กำหนดส่งมอบ.....
7. อื่นๆ (ถ้ามี)

ลงชื่อ
(.....)

ตำแหน่ง

ประทับตรา (ถ้ามี)

หมายเหตุ: กรุณากรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน พร้อมแนบเสนอมาพร้อมกับใบเสนอราคา
ในวันยื่นข้อเสนอและเสนอราคาฯ

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. ชื่อโครงการ	เนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน ๒๒ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ	โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	๑,๘๗๖,๓๙๗.๕๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสามร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทห้าสิบสตางค์)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่.....	๑ ๙ ก.ค. ๒๕๖๔
	เป็นเงิน ๑,๘๗๖,๓๙๗.๕๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นหกพันสามร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทห้าสิบสตางค์)
	ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด	
	๕.๑ ร้านกิตติยา คงน้อย
	๕.๒ ร้านมนต์ชัย
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน	
	๖.๑ นางจันทนา แสงเพชร นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
	๖.๒ นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสุทธิพรหม โภชนาการชำนาญงาน
	๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการปฏิบัติการ