



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๗๗๗,๐๙๕.๕๐ บาท (สองล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดพันเก้าสิบบาทห้าสตางค์) ตามรายการดังนี้

เนื้อหาและส่วนประกอบของหมู

จำนวน ๘ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ 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 ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๖ 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 ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

นส

(นางนาคยา มิลล์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการ เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู สด สะอาด ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่ละ ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ ปลอดภัยจากแรงเนื้อแดง สารเคมี และจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิด
๒. หมูเนื้อแดงชนิดก้อน หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก ไม่ติดมันและพังผืด สดใหม่ ไม่แช่แข็ง เนื้อละเอียด สีชมพู ไม่เขียวคล้ำ
๓. หมูเนื้อแดงชนิดบดส่วนสะโพก สดใหม่ ไม่ติดมันและพังผืด เนื้อละเอียด สีชมพู ไม่เขียวคล้ำ
๔. คับหมู มีสีน้ำตาล-ชมพู สะอาด ตัดขั้วตัวบอกรู ไม่ละ ไม่มีเมือกขาวขุ่น
๕. กระดูกซี่โครงหมูอ่อน เป็นชิ้นส่วนซี่โครงหมูอ่อนสุกรทั้งแผ่น หั่นเป็นชิ้นตามร่องซี่โครงสไลด์ ความกว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๑.๕ นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ ซม. ติดไขมันไม่เกิน ๒๐% สด สะอาด ไม่ปนกระดูกสันหลัง
๖. ไข่ตัน ไม่รวมทวาร สีขาว
๗. กระเพาะหมู สีขาวถึงชมพูอมแดง
๘. กระดูกหมูซูป (ถ้าส่วนสันหลังตัดเป็นชิ้นยาวประมาณ ๒ นิ้ว)
๙. เนื้อหมูแดงสะโพกไม่ติดมันหั่นสำหรับแกง ขนาด ๑.๐ x ๓.๐" ความหนา ๕.๐ มม.
๑๐. เนื้อหมูแดงสะโพก ไม่ติดมันหั่นสำหรับผัดขนาด ๑.๐ x ๒.๐" ความหนา ๕.๐ มม.
๑๑. หมูสันนอก เป็นก้อน เนื้อละเอียด สีชมพู

จิรฉภา แสงเพชร

(นางจินตนา แสงเพชร)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

สุวิมล

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)

โภชนาการชำนาญงาน

ศิริวรรณ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ราคากลาง เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู จำนวน ๘ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	เนื้อหมูสันใน ชนิดก้อน	ชนิดก้อน เนื้อแดงส่วนสันใน ไม่ ติดมันและพังมีด สดใหม่ ไม่แช่แข็ง เนื้อละเอียด สีชมพู ไม่เขียวคล้ำ	กก.	๙,๓๖๘.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑,๔๐๕,๒๐๐.๐๐	
๒	ตับหมู	มีสีน้ำตาล-ชมพู สะอาด ตัดชิ้นตัว ออก ไม่เลอะ ไม่มีเมือกขาวขุ่น	กก.	๑๕๖.๐๐	๘๒.๕๐	๑๒,๘๗๐.๐๐	
๓	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน	เป็นชิ้นส่วนซี่โครงหมูอ่อนสุกรทั้ง แผ่น หั่นเป็นชิ้นตามร่องซี่โครงสไลด์ ความกว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๑.๕ นิ้ว เนื้อ ติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ ซม. ติดไขมันไม่เกิน ๒๐% สด สะอาด ไม่ปนกระดูกสันหลัง	กก.	๑,๒๔๕.๐๐	๑๕๓.๐๐	๑๙๐,๔๕๘.๐๐	
๔	ไส้ตัน	ไม่รวมทวาร สีขาว	กก.	๒๑.๐๐	๑๒๕.๐๐	๒,๖๒๕.๐๐	
๕	กระเพาะหมู	สีขาวถึงชมพูอมแดง	กก.	๒๔.๐๐	๗๗.๕๐	๑,๘๖๐.๐๐	
๖	กระดูกหมูซุบ	ถ้าส่วนสันหลังตัดเป็นชิ้นยาว ประมาณ ๒ นิ้ว	กก.	๘๙๔.๐๐	๔๖.๕๐	๔๑,๕๗๑.๐๐	
๗	เนื้อหมูแดงหันสำหรับแกง	ไม่ติดมันหันสำหรับแกง ขนาด ๑.๐ x ๓.๐" ความหนา ๕.๐ มม.	กก.	๒,๕๓๒.๐๐	๑๔๘.๕๐	๓๗๖,๐๐๒.๐๐	
๘	เนื้อหมูแดงหันสำหรับผัด	ไม่ติดมันหันสำหรับผัดขนาด ๑.๐ x ๒.๐" ความหนา ๕.๐ มม.	กก.	๕,๐๒๗.๐๐	๑๔๘.๕๐	๗๔๖,๕๐๙.๕๐	

รวม ๒,๗๗๗,๐๙๕.๕๐ บาท

จิรัทธมา กองเพชร
(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสีทิธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู จำนวน ๘ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	เนื้อหมูสันใน ชนิดก้อน	ชนิดก้อน เนื้อแดงส่วนสันใน ไม่ ติดมันและพังคืด สดใหม่ ไม่แช่แข็ง เนื้อละเอียด สีชมพู ไม่เขียวคล้ำ	กก.	๙,๓๖๘.๐๐			
๒	ตับหมู	มีสีน้ำตาล-ชมพู สะอาด ตัดขั้วตับ ออก ไม่เลอะ ไม่มีเมือกขาวขุ่น	กก.	๑๕๖.๐๐			
๓	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน	เป็นชิ้นส่วนซี่โครงหมูอ่อนสุกทั้งแผ่น หันเป็นชิ้นตามร่องซี่โครงสไลด์ความ กว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๑.๕ นิ้ว เนื้อติด กระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ ซม. ตัด ไขมันไม่เกิน ๒๐% สด สะอาด ไม่ปน กระดูกสันหลัง	กก.	๑,๒๔๕.๐๐			
๔	ไส้ตัน	ไม่รวมทวาร สีขาว	กก.	๒๑.๐๐			
๕	กระเพาะหมู	สีขาวถึงชมพูอมแดง	กก.	๒๔.๐๐			
๖	กระดูกหมูซุบ	ถ้าส่วนสันหลังตัดเป็นชิ้นยาว ประมาณ ๒ นิ้ว	กก.	๘๙๔.๐๐			
๗	เนื้อหมูแดงหันสำหรับ แกง	ไม่ติดมันหันสำหรับแกง ขนาด ๑.๐ x ๓.๐" ความหนา ๕.๐ มม.	กก.	๒,๕๓๒.๐๐			
๘	เนื้อหมูแดงหันสำหรับ ผัด	ไม่ติดมันหันสำหรับผัดขนาด ๑.๐ x ๒.๐" ความหนา ๕.๐ มม.	กก.	๕,๐๒๗.๐๐			

รวม

บาท

จิรัทธนา พรหมพร

(นางจันทนา แสงเพชร)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)

โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางการจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

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

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

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
ในวันยื่นข้อเสนอและเสนอราคา

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย

การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการเนื้อหุและส่วนประกอบของหุ จำนวน ๘ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๓๗๗,๐๙๕.๕๐ บาท (สองล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดพันเก้าสิบบ้าบาทห้าสิบบสตางค์)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่.....๒๓ กค ๒๕๖๔.....
เป็นเงิน ๒,๓๗๗,๐๙๕.๕๐ บาท (สองล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดพันเก้าสิบบ้าบาทห้าสิบบสตางค์)
ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด
 - ๕.๑ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจทีพี ฟู้ด
 - ๕.๒ ร้านหมูญัฐ
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑ นางจันทนา แสงเพชร นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
 - ๖.๒ นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสุทธิพรหม โภชนาการชำนาญงาน
 - ๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการปฏิบัติการ