



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐๘,๖๘๐.-บาท (แปดแสนแปดพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

ขมหวาน

จำนวน ๑๓ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ 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 ๑๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายเกรียงศักดิ์ วัชรนุกุลเกียรติ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

ราคากลาง ขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ

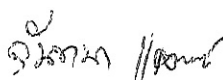
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดภาตหรือ ติดมือ ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความมันวาว มีกลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๑๔,๙๕๐.๐๐	๕.๐๐	๗๔,๗๐๐	
๒	ขนมกล้วย	หวานมัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และโรยหน้าขนม ด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๓,๗๕๐.๐๐	๕.๐๐	๖๘,๗๐๐	
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นในภาตฟักทองแก่ เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลางมีกลิ่น หอมของใบเตยและไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๑๐,๕๖๐.๐๐	๕.๐๐	๕๒,๘๐๐	
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดภาตมีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มี ลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวนผสมเผือกบดมีรส หวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อยโรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่างเล็ก)	ชิ้น	๑๓,๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๖๕,๗๐๐	
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทองแต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอมเจียว มีรสชาติหวาน มัน	ชิ้น	๑๔,๙๕๐.๐๐	๖.๐๐	๘๙,๖๕๐	
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวยนุ่ม ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้น ตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมใบเตยไม่มีกลิ่นคาวของ ไข่ (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้นบนและ ชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๙,๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๙๕,๗๐๐	
๗	วุ้นลาย	รสชาติหวานปานกลางมีรสคล้ายไข่กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่ายไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๖,๖๐๐.๐๐	๕.๐๐	๓๓,๐๐๐	
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติหวานมัน ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่าง เกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๓,๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๖๕,๗๐๐	
๙	ขนมมันกวน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่มไม่ติดภาต ไม่ติดมือ ตัดเป็นชิ้นได้ ง่าย รสชาติไม่หวานมากและโรยหน้าขนมด้วยมะพร้าว อ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๓,๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๖๕,๗๐๐	
๑๐	ถั่วกวน	เนื้อสัมผัสละเอียดเหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่และ รสชาติหวาน มัน (ไม่หวานมาก)	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐	๕.๐๐	๔๓,๘๐๐	
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยาไข่	ข้าวเหนียวนุ่มเนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อยหวานมัน และ สังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่มเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าวเหนียวนุ่ม/ ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐	๖.๐๐	๕๒,๕๖๐	
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่มเนื้อไม่รวน เป็นเงามันวาว (ข้าวไม่ เหนียวไม่แข็งและไม่ละ) รสชาติหวาน มันหอมกลิ่น ใบเตย	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐	๕.๐๐	๔๓,๘๐๐	
๑๓	ขนมต้มไส้มะพร้าวอ่อน(สี ขาว/สีเขียว/สีม่วง)	แป้งเหนียวนุ่มสุกไม่ละ สีขาวธรรมชาติ สีม่วงดอกอัญชัน และสีเขียวใบเตย ปั้นเป็นลูกกลมๆขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว (๓ ลูก/คน) รสหวาน หอมกลิ่นใบเตย/ดอกอัญชัน คลุกด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ลูก	๑๘,๙๖๐.๐๐	๓.๐๐	๕๖,๘๘๐	

รวม

๘๐๘,๖๘๐

บาท


(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางวรสนา ปัดโรสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

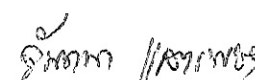
รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ขนมหวาน จำนวน ๑๓ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดถาดหรือ ติดมิด ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความมันวาว มีกลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๑๔,๙๔๐.๐๐			
๒	ขนมกล้วย	หวานมัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และโรยหน้าขนม ด้วยมะพร้าวอ่อนชุดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๓,๗๔๐.๐๐			
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นในถาดฟักทองแก่ เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลางมีกลิ่น หอมของใบเตยและไม่ม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๑๐,๕๖๐.๐๐			
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดถาดมีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มี ลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวนผสมเผือกบดมีรส หวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อยโรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่างเล็ก)	ชิ้น	๑๓,๑๔๐.๐๐			
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทองแต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอมเจียว มีรสชาติหวาน มัน	ชิ้น	๑๔,๙๔๐.๐๐			
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสายนุ่ม ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้น ตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมใบเตยไม่มีกลิ่นคาวของ ไข่ (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้นบนและ ชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๙,๑๔๐.๐๐			
๗	วุ้นลาย	รสชาติหวานปานกลางมีรสคล้ายไข่กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่ายไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๖,๖๐๐.๐๐			
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติหวานมัน ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่าง เกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๓,๑๔๐.๐๐			
๙	ขนมมันกวน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่มไม่ติดถาด ไม่ติดมือ ตัดเป็นชิ้นได้ ง่าย รสชาติไม่หวานมากและโรยหน้าขนมด้วยมะพร้าว อ่อนชุดเส้นเล็ก	ชิ้น	๑๓,๑๔๐.๐๐			
๑๐	ถั่วกวน	เนื้อสัมผัสละเอียดเหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ละ รสชาติหวาน มัน (ไม่หวานมาก)	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐			
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยาไข่	ข้าวเหนียวนุ่มเนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อยหวานมัน และ สังขยาไข่เนื้อสัมผัสเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าวเหนียว/ ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐			
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่มเนื้อไม่รวน เป็นเงามันวาว (ข้าวไม่ เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติหวาน มันหอมกลิ่น ใบเตย	ชิ้น	๘,๗๖๐.๐๐			
๑๓	ขนมต้มไส้มะพร้าวอ่อน(สี ขาว/สีเขียว/สีม่วง)	แป้งเหนียวนุ่มสุกไม่ละ สีขาวธรรมชาติ สีม่วงดอกอัญชัน และสีเขียวใบเตย ปั้นเป็นลูกกลมๆขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว (๓ ลูก/คน) รสหวาน หอมกลิ่นใบเตย/ดอกอัญชัน คลุกด้วยมะพร้าวอ่อนชุดเส้นเล็ก	ลูก	๑๘,๙๖๐.๐๐			

รวม

บาท


(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางวาสนา ปัดไธสง)
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)
()

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....ชนมหวาน.....จำนวน ๑๓ รายการ.....

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๘๐๘,๖๘๐บาท (แปดแสนแปดพันหกกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เป็นเงิน ๘๐๘,๖๘๐บาท

ราคา/หน่วย (ถ้ามี)บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)สืบราคาจากท้องตลาด.....

๕.๑ร้าน ทองทวีพูน.....

๕.๒นายวีรวิทย์ จุลคำภา.....

๕.๓หจก.ทรัพย์ยั่งยืนโภชนาการ.....

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นางจันทนา แสงเพชร นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ.....

๖.๒ นางวาสนา ปัดไธสง โภชนาการชำนาญงาน.....

๖.๓ 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