



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคาของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๐๒๘,๘๙๗.-บาท (สองล้านสองหมื่นแปดพันแปดร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด

จำนวน ๒๒ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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 ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๑ 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 ๔ กุมภาพันธ์ พ. ศ. ๒๕๖๕

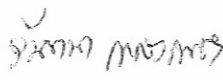
(นายเกรียงศักดิ์ วัชรนุกุลเกียรติ)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

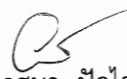
รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ปลาหับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สดท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๒,๘๓๒.๐๐			
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๔,๒๘๗.๐๐			
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัวขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑,๑๓๔.๐๐			
๔	ปลาทุสด	สดท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๒,๖๘๕.๐๐			
๕	ปลาหูช้างขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็งจำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๖๐๖.๐๐			
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนังหันเป็นชิ้นๆ	กก.	๙๕๘.๒๐			
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๕๐๙.๔๐			
๘	ปลาซาบะ	สดท้องไม่ผูกขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๑๔.๐๐			
๙	เนื้อปลากะพง	เนื้อปลากะพงอย่างดีสีธรรมชาติไม่ผสมสีไม่ผสม แป้ง สดใหม่ ไม่เคี้ยวคล้า ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๔๐๒.๐๐			
๑๐	เนื้อปลาตอร์รี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หันเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐- ๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๓๓๖.๐๐			
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้วใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๗๒.๐๐			
๑๒	กุ้งแช่แข็งตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำ กว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๔๖.๐๐			
๑๓	หมูแฮม	อย่างดีไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๘๑.๐๐			
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดีพิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๘๔.๐๐			
๑๕	หนังหมูต้มสุกหันฝอย	ต้มสุกหันฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๙๖.๐๐			
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๘๐.๒๐			
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๕๕.๐๐			
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แห้ง	แห้ง	๙๐๖.๐๐			
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปนไม่มีแป้งผสมเนื้อละเอียด	กก.	๑๙๘.๐๐			
๒๐	แฮกิ้ง (หอยจ้อ)	อย่างดีสีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่ เกิน ๕ %ขนาด ๒๕๐กรัม/แห้ง	แห้ง	๒๒๘.๐๐			
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐			
๒๒	ทอดมันปลากะพงปรุง สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้งไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักบรรจุกล่อง ๕๐๐ กรัม	กก.	๒๑๖.๐๐			

รวม

บาท


(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

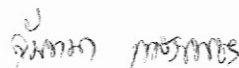

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ราคากลาง เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ปลาหับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สดท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๒,๘๓๒.๐๐	๑๑๕.๐๐๐	๓๒๕,๖๘๐	
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๔,๒๘๗.๐๐	๘๐.๐๐๐	๓๔๒,๙๖๐	
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัวขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑,๑๓๔.๐๐	๑๖๕.๐๐๐	๑๘๗,๑๑๐	
๔	ปลาทูสด	สดท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๒,๖๘๕.๐๐	๑๑๐.๐๐๐	๒๙๕,๓๕๐	
๕	ปลาทุึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็งจำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๖๐๖.๐๐	๔๐.๐๐๐	๒๔,๒๔๐	
๖	เนื้อปลากระพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนังหันเป็นชิ้นๆ	กก.	๙๕๘.๒๐	๑๒๐.๐๐๐	๑๑๔,๙๘๔	
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๕๐๙.๔๐	๑๗๕.๐๐๐	๘๙,๑๔๕	
๘	ปลาซาบะ	สดท้องไม่ผูกขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๑๔.๐๐	๑๐๐.๐๐๐	๔๑,๔๐๐	
๙	เนื้อปลากลาย	เนื้อปลากลายอย่างดีสีธรรมชาติไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง สดใหม่ ไม่เคี้ยวคล้า ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๔๐๒.๐๐	๑๘๐.๐๐๐	๗๒,๓๖๐	
๑๐	เนื้อปลาดอรี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หันเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๓๓๖.๐๐	๙๐.๐๐๐	๓๐,๒๔๐	
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้วใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๗๒.๐๐	๑๓๐.๐๐๐	๙,๓๖๐	
๑๒	กุ้งแช่แข็งขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๔๖.๐๐	๓๐๐.๐๐๐	๑๖๓,๘๐๐	
๑๓	หมูแฮม	อย่างดีไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๘๑.๐๐	๑๘๐.๐๐๐	๑๔,๕๘๐	
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดีพิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๘๔.๐๐	๑๒๐.๐๐๐	๑๐,๐๘๐	
๑๕	หนังหมูต้มสุกหันฝอย	ต้มสุกหันฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๙๖.๐๐	๘๒.๐๐๐	๗,๘๗๒	
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๘๐.๒๐	๑๓๐.๐๐๐	๑๕๓,๔๒๖	
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๕๕.๐๐	๑๙๐.๐๐๐	๔๘,๔๕๐	
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แท่ง	แท่ง	๙๐๖.๐๐	๔๐.๐๐๐	๓๖,๒๔๐	
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปนไม่มีแป้งผสมเนื้อละเอียด	กก.	๑๙๘.๐๐	๖๐.๐๐๐	๑๑,๘๘๐	
๒๐	แฮกิ้ง (หอยจืด)	อย่างดีสีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่เกิน ๕ %ขนาด ๒๕๐กรัม/แท่ง	แท่ง	๒๒๘.๐๐	๒๕.๐๐๐	๕,๗๐๐	
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐	๗๐๐.๐๐๐	๘,๔๐๐	
๒๒	ทอดมันปลากลายปรุง สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้งไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำหนัก บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.	๒๑๖.๐๐	๑๖๕.๐๐๐	๓๕,๖๔๐	

รวม ๒,๐๒๘,๘๙๗ บาท


(นางจันทนา แสงเพชร)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ


(นางวาสนา ปัดโธสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด.....จำนวน ๒๒ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๐๒๘,๘๙๗บาท (สองล้านสองหมื่นแปดพันแปดร้อยเก้าสิบเจ็ด บาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ - ๒ กพ. ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๒,๐๒๘,๘๙๗บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี)บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)สืบราคาจากท้องตลาด.....
- ๕.๑.....หจก. ทรัพย์ยั่งยืนโภชนาการ.....
- ๕.๒.....ป.ปลาพานิชย์.....
- ๕.๓.....กิตติยา คงน้อย.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- ๖.๑..... นางจันทนา แสงเพชร นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ.....
- ๖.๒..... นางวาสนา ปัดไธสง โภชนาการชำนาญงาน.....
- ๖.๓..... 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)
()