



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคาของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๗๒๙,๙๘๔.-บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสองหมื่นเก้าพันเก้าร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

ผักปลอดภัยจากสารพิษ

จำนวน ๔๖ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง 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 ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ ๒๐๐.-บาท (สองร้อยบาทถ้วน) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์และชำระเงินผ่านทางธนาคาร ตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน 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 พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายเกรียงศักดิ์ วัชรนุกุลเกียรติ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

ราคากลาง ผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๔๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	แตงกวา	ผลอ่อน สด สะอาดมีสภาพสมบูรณ์ผลตรงผลสีเขียวอ่อนปน เขียวแก่ไม่มีก้านติดแต่ละลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๒ นิ้ว	กก.	๔,๐๘๐.๐๐	๒๕	๑๐๒,๐๐๐.๐๐	
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อนใบสีเขียวอ่อนไม่มีซ้ำ ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๑๗๔.๐๐	๖๐	๑๐,๔๔๐.๐๐	
๓	ถั่วฝักยาว	อ่อนสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โต สม่ำเสมอทุกฝักฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๑,๐๑๔.๐๐	๕๐	๕๐,๗๐๐.๐๐	
๔	กุยช่ายเขียว	ใบสีเขียว ใบไม่ตัด ลำต้นไม่หัก ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๖.๐๐	๕๐	๓๐๐.๐๐	
๕	ผักกาดขาว	สดลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ซ้ำ ใ้ใ้ไม่เน่า ไม่เป็น หนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๕,๑๔๘.๐๐	๕๐	๒๕๗,๔๐๐.๐๐	
๖	หัวผักกาด	เนื้อสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๑,๑๗๖.๐๐	๒๕	๒๙,๔๐๐.๐๐	
๗	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	๔๐๕.๐๐	๒๐	๘,๑๐๐.๐๐	
๘	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	กก.	๑,๔๗๓.๐๐	๔๕	๖๖,๒๘๕.๐๐	
๙	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ เกลี้ยง เติ่งโตไม่มีรอยแตกหรือฉีกผิวสีขาวถึงสี เขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สดไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโต เสมอกัน	กก.	๑,๓๕๖.๐๐	๓๐	๔๐,๖๘๐.๐๐	
๑๐	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอนไม่เน่า กาบไม่ซ้ำ	กก.	๒,๖๘๘.๐๐	๓๕	๙๔,๐๘๐.๐๐	
๑๑	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอนไม่มีใบ และก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๘๙๗.๐๐	๘๐	๗๑,๗๖๐.๐๐	
๑๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงสีเขียวสลับเขียวสดไม่มีจุดดำ ไม่ เน่าไม่เป็นหนอนผิวเรียบตึง	กก.	๓๙.๐๐	๕๐	๑,๙๕๐.๐๐	
๑๓	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑,๖๔๑.๐๐	๔๐	๖๕,๖๔๐.๐๐	
๑๔	พริกชี้ฟ้าแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็น หนอนเม็ดตรง ผิวเรียบ	กก.	๒๔๓.๐๐	๑๐๐	๒๔,๓๐๐.๐๐	
๑๕	พริกชี้หนู	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๑๓๓.๐๐	๑๕๐	๑๙,๙๕๐.๐๐	
๑๖	หัวปลีคอโครี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก	กก.	๘๗๖.๐๐	๙๐	๗๘,๘๔๐.๐๐	
๑๗	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๗๕๖.๐๐	๑๓๐	๙๘,๒๘๐.๐๐	
๑๘	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น เปรี้ยวไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑,๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๑๒,๐๐๐.๐๐	
๑๙	ผักเขียว	ผักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่พาม เนื้อผักสีขาว เนื้อหนา กรอบขึ้นผักไม่ละเป็นน้ำ	กก.	๓,๓๒๔.๐๐	๒๕	๘๓,๑๐๐.๐๐	
๒๐	แขนงกะหล่ำ	ต้นและใบอ่อน สด ไม่มีหนอน ไม่มีแมลงเจาะ	กก.	๑๒๖.๐๐	๖๐	๗,๕๖๐.๐๐	
๒๑	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ฝักไม่เหลืองตัดหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออก	กก.	๓๐๙.๐๐	๑๕๐	๔๖,๓๕๐.๐๐	
๒๒	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อ แข็ง ไม่มีราก	กก.	๔๒๐.๐๐	๕๐	๒๑,๐๐๐.๐๐	

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๒๓	กระชายหันฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อนหันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๖๒.๐๐	๑๐๐	๖,๒๐๐.๐๐	
๒๔	พริกเม็ดใหญ่บ้าน	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ	กก.	๑๕๙.๐๐	๘๐	๑๒,๗๒๐.๐๐	
๒๕	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด	กก.	๔๕๖.๐๐	๒๐	๙,๑๒๐.๐๐	
๒๖	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน เจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยขีด ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๖๗๒.๐๐	๔๐	๒๖,๘๘๐.๐๐	
๒๗	มะเขือพวงเฉพาะผล	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นหนอนเจาะ	กก.	๓๓.๐๐	๙๐	๒,๙๗๐.๐๐	
๒๘	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน เนื้อเนียนไม่มีเส้น ไม่เหม็นสาบ	กก.	๑๒๐.๐๐	๘๐	๙,๖๐๐.๐๐	
๒๙	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	กก.	๔,๑๗๐.๐๐	๓๕	๑๔๕,๙๕๐.๐๐	
๓๐	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม่ซ้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	กก.	๔๒๒.๐๐	๔๐	๑๖,๘๘๐.๐๐	
๓๑	ข้าวโพดดิบ	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป น้ำหนัก ประมาณ ๕ฝักต่อกก.	กก.	๒๔.๐๐	๓๐	๗๒๐.๐๐	
๓๒	ยอดข้าวโพดอ่อน	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ติดขั้ว	กก.	๑,๐๖๕.๐๐	๖๐	๖๓,๙๐๐.๐๐	
๓๓	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวไม่เหลือง	ลูก	๓๖.๐๐	๑.๕	๕๔.๐๐	
๓๔	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๘๒.๐๐	๖๐	๑๐,๙๒๐.๐๐	
๓๕	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ใบไม่เน่า	กก.	๑๑๔.๐๐	๕๕	๖,๒๗๐.๐๐	
๓๖	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แผลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดินไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒.๐๐	๓๐	๓๖๐.๐๐	
๓๗	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	๓๐๐.๐๐	๑๕๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	
๓๘	ผักบุ้งแกงส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ ออกมีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว หรือซ้ำ	กก.	๒๖๔.๐๐	๔๐	๑๐,๕๖๐.๐๐	
๓๙	ขิงอ่อนหันฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตามความยาวของขิง	กก.	๑๕๙.๐๐	๑๐๐	๑๕,๙๐๐.๐๐	
๔๐	มะระ	ขนาดลูกยาว ตรง สีเขียวอ่อน สด ไม่เหลืองสุก	กก.	๓๐๐.๐๐	๕๐	๑๕,๐๐๐.๐๐	
๔๑	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งซอเมล็ดพริกไทย ติดขั้วเรียงกันเต็มซอ เมล็ดสีเขียว	กก.	๒๐.๐๐	๑๓๐	๒,๖๐๐.๐๐	
๔๒	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	๒๕๔.๐๐	๖๐	๑๕,๒๔๐.๐๐	
๔๓	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑๒๐.๐๐	๔๕	๕,๔๐๐.๐๐	
๔๔	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่สีเขียวเข้มไม่ปนแป้ กลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มี กลิ่นเหม็น	กก.	๔๕.๐๐	๑๕	๖๗๕.๐๐	
๔๕	เห็ดขอนขาว	ดอกสดดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่ม่น้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๔๘.๐๐	๑๓๐	๖,๒๔๐.๐๐	
๔๖	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	กก.	๓๐๖.๐๐	๓๕	๑๐,๗๑๐.๐๐	

รวม ๑,๗๒๙,๙๘๔ บาท

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางวาสนา ปัดโรสง)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๔๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	แตงกวา	ผลอ่อน สด สะอาดมีสภาพสมบูรณ์ผลตรงผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ไม่มีก้านติดแต่ละลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๒ นิ้ว	กก.	๔,๐๘๐.๐๐			
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อนใบสีเขียวอ่อนไม่มีขี้ ไม่ขม่น้ำ	กก.	๑๗๔.๐๐			
๓	ถั่วฝักยาว	อ่อนสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๑,๐๑๔.๐๐			
๔	กุยช่ายเขียว	ใบสีเขียว ใบไม่ตัด ลำต้นไม่หัก ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๖.๐๐			
๕	ผักกาดขาว	สดลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ขี้ ใ้สีไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ขม่น้ำ	กก.	๕,๑๔๘.๐๐			
๖	หัวผักกาด	เนื้อสีสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๑,๑๗๖.๐๐			
๗	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติดและไม่มีใบ	กก.	๔๐๕.๐๐			
๘	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขี้	กก.	๑,๔๗๓.๐๐			
๙	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ เกลี้ยง เติ่งตึงไม่มีรอยแตกหรือฉีกผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สดไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	๑,๓๕๖.๐๐			
๑๐	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอนไม่เน่า กาบไม่ขี้	กก.	๒,๖๘๘.๐๐			
๑๑	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ต่างดำ ไม่ขี้ ไม่มีหนอนไม่มีใบและก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๘๙๗.๐๐			
๑๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่อวบสีแดงสีเขียวส้เหลืองขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่าไม่เป็นหนอนผิวเรียบตึง	กก.	๓๙.๐๐			
๑๓	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตกค่อนข้างตรง	กก.	๑,๖๔๑.๐๐			
๑๔	พริกชี้ฟ้าแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอนเม็ดตรง ผิวเรียบ	กก.	๒๔๓.๐๐			
๑๕	พริกชี้ฟ้า	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๓๓.๐๐			
๑๖	หัวปลี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่ลั่นเสมอดอก ก้านไม่แตก	กก.	๘๗๖.๐๐			
๑๗	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขี้ ไม่อม่น้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๗๕๖.๐๐			
๑๘	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขี้ ไม่อม่น้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑,๑๒๐.๐๐			
๑๙	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่พาม เนื้อฟักสีขาว เนื้อหนากรอบชิ้นฟักไม่และเป็นน้ำ	กก.	๓,๓๒๔.๐๐			
๒๐	แขนงกะหล่ำ	ต้นและใบอ่อน สด ไม่มีหนอน ไม่มีแมลงเจาะ	กก.	๑๒๖.๐๐			
๒๑	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ฝักไม่เหลืองตัดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออก	กก.	๓๐๙.๐๐			
๒๒	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	กก.	๔๒๐.๐๐			

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๒๓	กระชายหั่นฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อนหั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๖๒.๐๐			
๒๔	พริกเม็ดใหญ่บ้าน	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ	กก.	๑๕๙.๐๐			
๒๕	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด	กก.	๔๕๖.๐๐			
๒๖	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน เจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยขีด ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๖๗๒.๐๐			
๒๗	มะเขือพวงเฉพาะผล	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นหนอนเจาะ	กก.	๓๓.๐๐			
๒๘	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ	กก.	๑๒๐.๐๐			
๒๙	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	กก.	๔,๑๗๐.๐๐			
๓๐	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	กก.	๔๒๒.๐๐			
๓๑	ข้าวโพดดิบ	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป น้ำหนัก ประมาณ ๕ฝักต่อกก.	กก.	๒๔.๐๐			
๓๒	ยอดข้าวโพดอ่อน	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ติดขั้ว	กก.	๑,๐๖๕.๐๐			
๓๓	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวไม่เหลือง	ลูก	๓๖.๐๐			
๓๔	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๘๒.๐๐			
๓๕	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือขำ ใบไม่เน่า	กก.	๑๑๔.๐๐			
๓๖	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แผลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดินไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒.๐๐			
๓๗	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	๓๐๐.๐๐			
๓๘	ผักบุ้งแฉ่ง	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ ออกมีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว หรือขำ	กก.	๒๖๔.๐๐			
๓๙	ขิงอ่อนหั่นฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตามความยาวของขิง	กก.	๑๕๙.๐๐			
๔๐	มะระ	ขนาดลูกยาว ตรง สีเขียวอ่อน สด ไม่เหลืองสุก	กก.	๓๐๐.๐๐			
๔๑	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อเมล็ดพริกไทย ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	กก.	๒๐.๐๐			
๔๒	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	๒๕๔.๐๐			
๔๓	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑๒๐.๐๐			
๔๔	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่สีเขียวข้นไม่ปนแป้ง กลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มี กลิ่นเหม็น	กก.	๔๕.๐๐			
๔๕	เห็ดขอนขาว	ดอกสดดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๔๘.๐๐			
๔๖	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	กก.	๓๐๖.๐๐			

รวม

บาท

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางการจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

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

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

**แสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

๑.	ชื่อโครงการ.....ผักปลอดภัยจากสารพิษ.....จำนวน ๔๖ รายการ.....	
๒.	หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	
๓.	วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑,๗๒๙,๙๘๔-บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสองหมื่นเก้าพันเก้าร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน)	
๔.	วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕	
	เป็นเงิน ๑,๗๒๙,๙๘๔บาท	
	ราคา/หน่วย (ถ้ามี)	บาท
๕.	แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๓ บริษัท.....	
๕.๑.....	หจก.ทรัพย์ยั่งยืนโภชนาการ.....	
๕.๒.....	หจก.ทองอุ บิสซิเนส.....	
๕.๓.....	ป.ปลาพานิชย์.....	
๖.	รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน	
๖.๑.....	นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม โภชนากรชำนาญงาน.....	
๖.๒....	นางวาสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน.....	
๖.๓	นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการปฏิบัติการ.....	