



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ในวงเงิน ๒,๐๐๙,๑๖๐.-บาท (สองล้านเก้าพันหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด

จำนวน ๒๒ 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 ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

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.	๓,๙๑๘.๐๐			
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัวขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๙๗๒.๐๐			
๔	ปลาทุสด	สดท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๑,๘๗๕.๐๐			
๕	ปลาหูช้างขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็งจำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๔๑๔.๐๐			
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนังหั่นเป็นชิ้นๆ	กก.	๗๖๒.๐๐			
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๔๗๑.๐๐			
๘	ปลาซาบะ	สดท้องไม่ผูกขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๒๖.๐๐			
๙	เนื้อปลากะพง	เนื้อปลากะพงอย่างดีสีธรรมชาติไม่ผสมสีไม่ผสม แป้ง สดใหม่ ไม่เยียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๓๘๗.๐๐			
๑๐	เนื้อปลาตอร์รี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐- ๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒๗๐.๐๐			
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้วใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๔๒.๐๐			
๑๒	กุ้งชีแฮ้ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำ กว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๑๖.๐๐			
๑๓	หมูแฮม	อย่างดีไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๗๒.๐๐			
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดีพิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๕๔.๐๐			
๑๕	หนังหมูต้มสุกหั่นฝอย	ต้มสุกหั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๖๖.๐๐			
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๖๗.๐๐			
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๐๗.๐๐			
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า๓๐๐ กรัม/แห้ง	แห้ง	๘๑๐.๐๐			
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปนไม่มีแป้งผสมเนื้อละเอียด	กก.	๑๘๖.๐๐			
๒๐	แฮกิ้ง (หอยจ้อ)	อย่างดีสีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่ เกิน ๕ %ขนาด ๒๕๐กรัม/แห้ง	แห้ง	๑๘๐.๐๐			
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐			
๒๒	ทอดมันปลากะพงปรุง สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้งไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักบรรจุกล่อง๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐			

รวม

บาท

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน

(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	ปลาทัพบิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สดท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๒,๘๓๒.๐๐	๑๒๐	๓๓๙,๘๔๐.๐๐	
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๓,๙๑๘.๐๐	๙๐	๓๕๒,๖๒๐.๐๐	
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัวขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๙๗๒.๐๐	๑๘๐	๑๗๔,๙๖๐.๐๐	
๔	ปลาทุสด	สดท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๑,๘๗๕.๐๐	๑๓๐	๒๔๓,๗๕๐.๐๐	
๕	ปลาทุขนาดใหญ	บรรจุใส่แข็งจำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๔๑๔.๐๐	๔๐	๑๖,๕๖๐.๐๐	
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนังหันเป็นชิ้นๆ	กก.	๗๖๒.๐๐	๑๓๐	๙๙,๐๖๐.๐๐	
๗	ปลาหมึก	ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๔๗๑.๐๐	๒๐๐	๙๔,๒๐๐.๐๐	
๘	ปลาซาบะ	สดท้องไม่ผูกขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๔๒๖.๐๐	๑๒๐	๕๑,๑๒๐.๐๐	
๙	เนื้อปลากะราย	เนื้อปลากะรายอย่างดีสีธรรมชาติไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง สดใหม่ ไม่เคี้ยวคล้า ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๓๘๗.๐๐	๑๕๐	๕๘,๐๕๐.๐๐	
๑๐	เนื้อปลาดอรี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หันเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒๗๐.๐๐	๑๐๕	๒๘,๓๕๐.๐๐	
๑๑	หอยแมลงภู่งแกะแล้ว	แกะแล้วใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๔๒.๐๐	๑๔๐	๕,๘๘๐.๐๐	
๑๒	กุ้งแช่แข็งขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่หัวไม่หลุด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า ๑๗-๒๐ ตัว/กก.	กก.	๕๑๖.๐๐	๓๐๐	๑๕๔,๘๐๐.๐๐	
๑๓	หมูแฮม	อย่างดีไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๗๒.๐๐	๒๐๐	๑๔,๔๐๐.๐๐	
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดีพิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๕๔.๐๐	๑๒๐	๖,๔๘๐.๐๐	
๑๕	หนังหมูต้มสุกหันฝอย	ต้มสุกหันฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๖๖.๐๐	๑๔๐	๙,๒๔๐.๐๐	
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๑๖๗.๐๐	๑๘๐	๒๑๐,๐๖๐.๐๐	
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๒๐๗.๐๐	๒๑๐	๔๓,๔๗๐.๐๐	
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แห้ง	แห้ง	๘๑๐.๐๐	๖๐	๔๘,๖๐๐.๐๐	
๑๙	ลูกชิ้นปลาทำอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปนไม่มีแป้งผสมเนื้อละเอียด	กก.	๑๘๖.๐๐	๘๐	๑๔,๘๘๐.๐๐	
๒๐	แฮกิ้น (หอยจ๊อ)	อย่างดีสีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่เกิน ๕ %ขนาด ๒๕๐กรัม/แห้ง	แห้ง	๑๘๐.๐๐	๑๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐	
๒๑	เนื้อปูเป็นก้อน	เนื้อแน่น สดใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๒.๐๐	๗๕๐	๙,๐๐๐.๐๐	
๒๒	ทอดมันปลากะรายปรุง สำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้งไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำหนัก บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐	๑๖๕	๑๕,๘๔๐.๐๐	

รวม ๒,๐๐๙,๑๖๐ บาท

(นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(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)
()

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด.....จำนวน ๒๒ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๐๐๙,๑๖๐บาท (สองล้านเก้าพันหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๒,๐๐๙,๑๖๐บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี)บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๓ บริษัท.....
 - ๕.๑.....หจก. ทรัพย์ยั่งยืนโภชนาการ.....
 - ๕.๒.....ป.ปลาพานิชย์.....
 - ๕.๓.....ร้านทองทวีพูน.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑..... นางสาวสุพิชฌาย์ ศรีสิทธิพรหม โภชนากรชำนาญงาน.....
 - ๖.๒..... นางสาวสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน.....
 - ๖.๓นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการปฏิบัติการ.....