



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๙๖,๒๔๐.-บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นหกพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

ขณมหวาน

จำนวน ๑๒ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

/๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอ...

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงานสิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

/(๔) กรณี...

(๔) กรณีตาม (๑) - (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้าง ได้ตั้งแต่วันที่ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.kkh.go.th, www.khonkaen.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๓๐๐-๙๙๐๐ ต่อ ๓๗๕๐ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

๙๙ ✓

(นายสุรสิทธิ์ จิตรพิทักษ์เลิศ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ขนมหวาน จำนวน ๑๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดภาชนะหรือ ติดมือ ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความ มันวาว มีกลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๒๐,๑๖๐.๐๐			
๒	ขนมกล้วย	หวานมัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และ โรยหน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนชุดเส้นเล็ก	ชิ้น	๙,๗๒๐.๐๐			
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นใน ภาชนะฟักทองแก่เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลางมีกลิ่นหอมของ ใบเตยและไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๗,๔๔๐.๐๐			
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดภาชนะมีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มีลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวนผสมเผือกบดมีรสหวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อยโรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่างเล็ก)	ชิ้น	๑๒,๐๐๐.๐๐			
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทอง แต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอม เจียว มีรสชาติหวาน มัน	ชิ้น	๑๒,๖๐๐.๐๐			
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวยนุ่ม ไม่ละ ไม่แข็ง กระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมใบเตยไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้น ล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้น บนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๖,๙๒๐.๐๐			
๗	วุ้นลาย	รสชาติหวานปานกลางมีลวดลายไข่ กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่ายไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๖,๔๘๐.๐๐			
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติหวานมัน ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน	ชิ้น	๑๒,๐๐๐.๐๐			


(นางวาสนา ปัดโธสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ


(นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๙	ขนมมันกววน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่มไม่ติดถาด ไม่ติด มือ ตัดเป็นชิ้นได้ง่าย รสชาติไม่หวานมาก และโรยหน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนชุดเส้น เล็ก	ชิ้น	๖,๐๐๐.๐๐			
๑๐	ถั่วกววน	เนื้อสัมผัสละเอียดเหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน ไม่แฉะรสชาติหวาน มัน (ไม่หวาน มาก)	ชิ้น	๓,๐๐๐.๐๐			
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยา ไข่	ข้าวเหนียวมูนเนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อย หวานมัน และสังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่มเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าวเหนียว มูน/ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้น ล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๖,๐๐๐.๐๐			
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่มเนื้อไม่รวน เป็นเงามัน วาว (ข้าวไม่เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติหวาน มันหอมกลิ่นใบเตย	ชิ้น	๓,๐๐๐.๐๐			

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ราคากลาง ขนมหวาน จำนวน ๑๒ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	ขนมชั้น	เนื้อขนมชั้นจะต้องไม่เหนียวติดภาตหรือ ติดมีด ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีความ มันวาว มีกลิ่นหอมจากใบเตย	ชิ้น	๒๐,๑๖๐.๐๐	๘.๕	๑๗๑,๓๖๐.๐๐	
๒	ขนมกล้วย	หวานมัน เหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และ โรยหน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเส้นเล็ก	ชิ้น	๙,๗๒๐.๐๐	๘.๕	๘๒,๖๒๐.๐๐	
๓	สังขยาฟักทอง	สังขยาโรยหน้าด้วยฟักทองหั่นเป็นชิ้นใน ภาตฟักทองแก่เนื้อแน่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหวานมันปานกลางมีกลิ่นหอมของ ใบเตยและไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๗,๔๔๐.๐๐	๙.๐๐	๖๖,๙๖๐.๐๐	
๔	ขนมตะโก้เผือก	ตะโก้เผือกไม่เหนียวติดภาตมีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อย มีลักษณะเป็น ๒ ชั้น (ชั้นล่าง : แป้งกวนผสมเผือกบดมีรสหวาน/ชั้นบน : กะทิ มีรสเค็มเล็กน้อยโรยหน้าขนมด้วย เผือกหั่นเป็นลูกเต๋ารขนาดเล็ก)	ชิ้น	๑๒,๐๐๐.๐๐	๘.๕	๑๐๒,๐๐๐.๐๐	
๕	ขนมหม้อแกงไข่	เนื้อขนมนุ่มและเนียนมีสีน้ำตาลทอง แต่งหน้าขนมด้วย เผือก เม็ดบัวและหอม เจียว มีรสชาติหวาน มัน	ชิ้น	๑๒,๖๐๐.๐๐	๙.๐	๑๑๓,๔๐๐.๐๐	
๖	วุ้นใบเตยสังขยา	เนื้อวุ้นสังขยาเนียนสวายนุ่ม ไม่ละ ไม่แข็ง กระด้าง เป็นชิ้นตักง่าย รสชาติอร่อย หวาน หอมใบเตยไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้น ล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นสังขยา) *ชั้น บนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๑๖,๙๒๐.๐๐	๘.๕	๑๔๓,๘๒๐.๐๐	
๗	วุ้นลาย	รสชาติหวานปานกลางมีรสละลายไข่ กระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่ละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชิ้นตักง่ายไม่มีกลิ่นคาวของไข่	ชิ้น	๖,๔๘๐.๐๐	๘.๕	๕๕,๐๘๐.๐๐	

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๘	วุ้นกะทิ	รสชาติหวานมัน ไม่เละ ไม่แข็งกระด้าง เป็นชั้นตักง่าย (ชั้นล่าง : วุ้นใบเตย/ชั้นบน : วุ้นกะทิ) *ชั้นบนและชั้นล่างเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน	ชิ้น	๑๒,๐๐๐.๐๐	๘.๕	๑๐๒,๐๐๐.๐๐	
๙	ขนมมันหวาน	เนื้อสัมผัสเหนียวและนุ่มไม่ติดภาต ไม่ติด มือ ตัดเป็นชิ้นได้ง่าย รสชาติไม่หวานมาก และโรยหน้าขนมด้วยมะพร้าวอ่อนชุบเส้น เล็ก	ชิ้น	๖,๐๐๐.๐๐	๙.๐	๕๔,๐๐๐.๐๐	
๑๐	ถั่วกวน	เนื้อสัมผัสละเอียดเหนียวนุ่มเกาะเป็นเนื้อ เดียวกัน ไม่เละและรสชาติหวาน มัน (ไม่หวาน มาก)	ชิ้น	๓,๐๐๐.๐๐	๘.๕	๒๕,๕๐๐.๐๐	
๑๑	ข้าวเหนียวสังขยา ไข่	ข้าวเหนียวนุ่มเนื้อไม่รวน อ่อนนุ่ม อร่อย หวานมัน และสังขยาไข่เนื้อสัมผัสนุ่มเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน อร่อย หวาน หอมใบเตย ไม่มีกลิ่นคาวของไข่ (ชั้นล่าง : ข้าวเหนียว มูน/ชั้นบน : สังขยาไข่) *ชั้นบนและชั้น ล่างเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน	ชิ้น	๖,๐๐๐.๐๐	๙.๐	๕๔,๐๐๐.๐๐	
๑๒	ข้าวเหนียวแก้ว	ข้าวเหนียวอ่อนนุ่มเนื้อไม่รวน เป็นเงามัน วาว (ข้าวไม่เหนียวไม่แข็งและไม่แฉะ) รสชาติหวาน มันหอมกลิ่นใบเตย	ชิ้น	๓,๐๐๐.๐๐	๘.๕	๒๕,๕๐๐.๐๐	

รวม ๙๙๖,๒๔๐.๐๐ บาท

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

๑. ชื่อบริษัท/ ห้าง/ ร้าน.....
๒. ชื่อพัสดุ.....
๓. ยี่ห้อ.....
๔. รุ่น.....
๕. ประเทศ.....
๖. กำหนดส่งมอบ.....
๗. อื่นๆ (ถ้ามี)

ลงชื่อ
(.....)
ตำแหน่ง

หมายเหตุ: กรุณากรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน พร้อมแนบเสนอมาพร้อมกับใบเสนอราคาในวันยื่นข้อเสนอ
ทางด้านเทคนิค

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	คอมไฟ						
รวม					xxx	xxx	xxx
อัตรา (ร้อยละ)					๑๐๐	๗๐	๓๐

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่.....จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ
ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร.....
(ชื่อธนาคาร).....รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

.....(ชื่อธนาคาร).....ขอรับรองว่า.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา).....มีวงเงินทุนหมุนเวียนในวงเงินไม่ต่ำกว่า..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยินดีให้วงเงินสินเชื่อภายในวงเงิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

ขอแสดงความนับถือ

.....

.....(ชื่อผู้ลงนาม).....

.....(ชื่อธนาคาร).....

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่ออิเล็กทรอนิกส์

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้างและวิสาหกิจชุมชนเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอ.....(ชื่อผู้ประกอบการ)..... จะเข้ายื่นขอเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอ.....(ชื่อผู้ประกอบการ)..... จะต้องไม่เพียงพอ
ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นคำขอต้อง.....(ชื่อผู้ประกอบการ)..... โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการ.....(ชื่อผู้ประกอบการ)..... จึงสมควรประสงค์ให้ธนาคาร.....
(ชื่อธนาคาร)..... รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาว่า..... นั้น

.....(ชื่อธนาคาร)..... รับรองวงเงินสินเชื่อ.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา)..... มีวงเงินทดรองเงินในวงเงินไม่เกิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยื่นขอสินเชื่อภายในวงเงิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

ขอแสดงความนับถือ

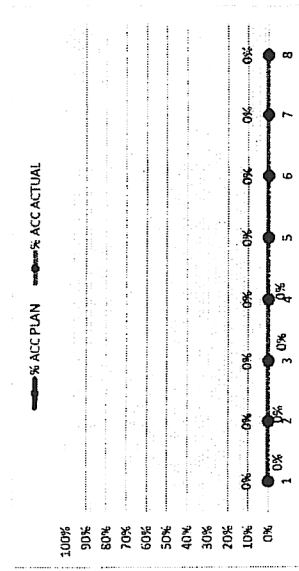
.....(ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานรื้อโครงสร้างเดิม					
	ขยกร....	ลบ.ม.				
	ขยกกร....	ลบ.ม.				
2	งานผิวทาง					
	ขยกกร....	ตร.ม.				
	ขยกกร....	ตร.ม.				
	รวม					0%

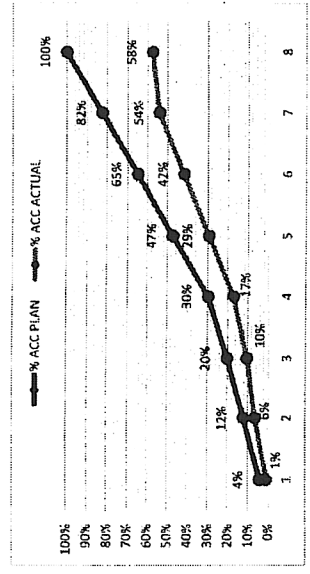
1	2	3	4	5	6	7	8
เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...

[illegible]

- หมายเหตุ:
- | | |
|----|---|
| 1) | กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสิ้น 8 เดือน |
| 2) | หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างผิวทาง) |
| 3) | หมายถึง ร้อยละของงานที่ผู้รับจ้างต้องดำเนินการก่อสร้างจนแผนงานประจำเดือนของแต่ละรายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็น 100 % |
| 4) | มูลค่างานแต่ละรายการคำนวณจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแต่ละรายการ |
| 5) | ร้อยละของแผนดำเนินงานคำนวณจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงานเมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ |

ตัวอย่างวิธีการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานรื้อโครงสร้างเดิม	ลบ.ม.	100	5,000	500,000	16%
		ลบ.ม.	120	2,000	240,000	8%
2	งานฉั้วทาง	ตร.ม.	400	2,000	800,000	26%
		ตร.ม.	300	5,000	1,500,000	49%
			รวม			100%



Money
AccMoney
% PLAN
% ACC PLAN
% ACTUAL
% ACC ACTUAL
% ACC DIFF
% PLAN/2
% PLAN/2 DIFF

หมายเหตุ: 1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสัญญา จำนวน 8 เดือน

- หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานตั้งแต่รายการก่อสร้าง เช่น 1. งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน 2. งานก่อสร้างฉั้วทาง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง 5 เดือน
- หมายถึง ร้อยละของงานที่ผู้รับจ้างต้องดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนของแต่รายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามตัวอย่าง งานรื้อโครงสร้างเดิม คิดเป็นร้อยละ 100 ของรายการนี้
- มูลค่างานแต่ละรายการ จำนวนจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแต่รายการ
- ร้อยละของแผนดำเนินงาน ค่าบวกลบจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงานเมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....ชนมหวาน.....จำนวน ๑๒ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร . ๙๙๖,๒๔๐-บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นหกพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ..๑๓ มีนาคม ๒๕๖๘
- เป็นเงิน ๙๙๖,๒๔๐.๐๐บาท
- ราคา/หน่วย (ถ้ามี)บาท
- ๕.แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๔ บริษัท....
- ๕.๑.....ร้านทองทวีพูน.....
- ๕.๒.....ร้านฟู้ด กู๊ด ไลฟ์.....
- ๕.๓.....หจก.ทองอุ บิสซิเนส.....
- ๕.๔.....ร้านไมตรี ลือเทพ.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- ๖.๑.....นางวาสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน.....
- ๖.๒.....นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ.....
- ๖.๓.....นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์ นักโภชนาการปฏิบัติการ.....

ตารางเปรียบเทียบราคากลาง หมวดวัสดุบริโภค โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ 2568 รายการ ขนมหวาน จำนวน 12 รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/6 เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก 4 บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ 68	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/ หน่วย ของวัสดุ	ราคาเสนอ/หน่วย ร้านฟู้ด กู๊ด โลฟ	ราคาเสนอ/หน่วย ร้าน ทองอุ	ราคาเสนอ/หน่วย ร้านไมตรี ลือเทพ				
1	ขนมชั้น	ชิ้น	20,160.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	171,360.00	
2	ขนมกล้วย	ชิ้น	9,720.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	82,620.00	
3	สังขยาฟักทอง	ชิ้น	7,440.00	5.75	10.00	12.00	7.00	8.69	9.00	66,960.00	
4	ขนมตะโก้ดอก	ชิ้น	12,000.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	102,000.00	
5	ขนมหม้อแกงไข่	ชิ้น	12,600.00	5.75	12.00	12.00	7.00	9.19	9.00	113,400.00	
6	วุ้นใบเตยสังขยา	ชิ้น	16,920.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	143,820.00	
7	วุ้นลาย	ชิ้น	6,480.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	55,080.00	
8	วุ้นกะทิ	ชิ้น	12,000.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	102,000.00	
9	ขนมมันหวาน	ชิ้น	6,000.00	5.25	10.00	12.00	7.00	8.56	9.00	54,000.00	
10	ถั่วกวน	ชิ้น	3,000.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	25,500.00	
11	ข้าวเหนียวสังขยาไข่	ชิ้น	6,000.00	5.75	12.00	12.00	7.00	9.19	9.00	54,000.00	
12	ข้าวเหนียวแก้ว	ชิ้น	3,000.00	5.00	10.00	12.00	7.00	8.50	8.50	25,500.00	
รวม										996,240.00	

(นางวาสนา ปัดไธสง)

โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมื่อเจริญทรัพย์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ