



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๑๗๖,๗๕๔.-บาท (สองล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

ผักปลอดภัยจากสารพิษ

จำนวน ๕๖ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๓๔๔/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๘ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.kkh.go.th, www.khonkaen.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายังจังหวัดขอนแก่น ผ่านทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๓๐๐-๙๙๐๐ ต่อ ๓๗๕๐ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายสุรสิทธิ์ จิตรพิทักษ์เลิศ)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	แตงร้าน	ผลอ่อน สด สะอาด ไม่แก่หัวไม่มีสีเหลือง มี สภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปน เขียวแก่ ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว น้ำหนัก ๕- ๖ ลูก/กก.	กก.	๔,๔๐๐.๐๐			
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีซ้ำ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ ติดราก	กก.	๑๘๐.๐๐			
๓	ถั่วงอกยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ผักสีเขียว อ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๑,๐๔๕.๐๐			
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ซ้ำ ใส่ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๕,๓๐๕.๐๐			
๕	หัวผักกาด	เนื้อสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๑,๒๐๐.๐๐			
๖	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอก ไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	๔๖๐.๐๐			
๗	มะเขือเทศ เนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	กก.	๑,๔๘๕.๐๐			
๘	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	๑,๔๘๕.๐๐			
๙	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สี เขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบ ไม่ซ้ำ	กก.	๒,๘๖๕.๐๐			

(นางวสนา ปัดโรสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนารุณี เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวน การใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑๐	ผักกะหล่ำ ดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๙๐๐.๐๐			
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสี ทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวานไม่เผ็ดเม็ด ใหญ่อวบ มีขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็น หนอน ผิวเรียบตึง	กก.	๔๐.๐๐			
๑๒	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือ แตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑,๘๐๕.๐๐			
๑๓	พริกชี้ฟ้าสด แดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่ เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ เด็ดขั้วออก	กก.	๒๔๐.๐๐			
๑๔	พริกขี้จินดา แดง	สด เม็ดเล็กยาว มีสีแดงสด ไม่มีสีเขียวปน กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดขั้วออก	กก.	๑๓๖.๐๐			
๑๕	หัวปลีคอโครี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่ แตก	กก.	๘๘๐.๐๐			
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๗๖๒.๐๐			
๑๗	เห็ดนางรม- นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มี กลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑,๒๒๘.๐๐			
๑๘	ผักเขียว	ผักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่ฟ้าม เนื้อผักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นผักไม่ละเป็นน้ำ น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๓,๔๖๐.๐๐			

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑๙	ถั่วลิ้นเตา	อ่อน สด สะอาด ผักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ผักไม่เหลือง ตัดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกทั้ง ๒ ฝั่ง	กก.	๓๑๐.๐๐			
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก หัวขิงแก่จัด ไม่เก่า ไม่เน่า	กก.	๔๒๐.๐๐			
๒๑	กระชายหัน ฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อน หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๕๖.๐๐			
๒๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีเขียวอ่อน ผลตรง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ เด็ดขั้วออก	กก.	๑๔๑.๐๐			
๒๓	มะละกอดิบ สด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด ผลตรงยาว น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๕๑๖.๐๐			
๒๔	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม้งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๖๗๒.๐๐			
๒๕	มะเขือพวง เฉพาะผล	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	กก.	๓๓.๐๐			
๒๖	ยอด มะพร้าว อ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ สดใหม่ไม่ค้ำคื่น	กก.	๖๐.๐๐			
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม้งอกต้นสีส้มสด ไม่มีก้าน	กก.	๔,๑๗๐.๐๐			
๒๘	มะเขือเทศ สีดา	"สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม้ชำ	กก.	๓๗๔.๐๐			

(นางวาสนา บัดโธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๒๙	ข้าวโพดหวาน ดิบ (แบบฟัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อน เกินไป ปอกเปลือกเอาใยออก น้ำหนัก ประมาณ ๕ ฝักต่อกก.	กก.	๔๒.๐๐			
๓๐	ยอดข้าวโพด อ่อน	ใหม่ สด ลำต้นอ่อน ไม่มีผลแก่ปน ลอก เปลือก ลอกใยออกหมด	กก.	๕๐๗.๐๐			
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ย ขาว ไม่เหลือง	ลูก	๓๐.๐๐			
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และ สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๙๔.๐๐			
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ใบ ไม่เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม่มีใย	กก.	๑๑๔.๐๐			
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กุด เจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒.๐๐			
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	๓๐๐.๐๐			
๓๖	ผักบุ้งแกงส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วน ที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสี เขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	กก.	๒๖๕.๐๐			
๓๗	ขิงอ่อนหั่น ฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตาม ความยาวของขิง	กก.	๑๖๐.๐๐			
๓๘	มะระ	ขนาดลูกตรง ยาว มีสีเขียวอ่อน สด ผลไม่มี สีเหลืองสุกปน น้ำหนัก ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๓๐๐.๐๐			

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวน การใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๓๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสี เขียว	กก.	๒๐.๐๐			
๔๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	๒๕๕.๐๐			
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๖๐.๐๐			
๔๒	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวข้นไม่ปนแป้ง กลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๔๕.๐๐			
๔๓	เห็ดขอนขาว	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อม น้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๔๘.๐๐			
๔๔	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่ มีดอก ไม่แช่น้ำ	กก.	๓๐๖.๐๐			
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๔๗๕.๐๐			
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่แก่ ไม่ มีหนอน	กก.	๒,๐๗๕.๐๐			
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๑๔๐.๐๐			
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๘๕.๐๐			


(นางวานสนา ปัดโสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ


(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๔๙	แตงกวา ลูกเล็ก	แตงกวาอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ผลตรง มี สภาพสมบูรณ์ อวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มี สีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่ ความยาว ๘- ๑๐ ซม. น้ำหนัก ๑๐-๑๕ ผล/กก.	กก.	๔๘๐.๐๐			
๕๐	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ใสน้ำ สะอาด ไม่มีกราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กก.	๔๘๐.๐๐			
๕๑	เห็ดนางรมหลวง (เห็ดออริจิน)	ดอกสีขาวนวล สดใหม่ ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ขึ้น ไม่เน่า ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กก.	๒๔๐.๐๐			
๕๒	พริกขี้หนูสวน	ผลอ่อน เก็บสดใหม่ เด็ดหัวออก มีสีเขียวปนสี แดง ไม่เน่า ไม่ขี้	กก.	๕.๕๐			
๕๓	พริกขี้ฟ้าสดสี เหลือง	เม็ดใหญ่ยาวสีเหลือง หัวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่มีหนอน ผลตรงยาว ผิวเรียบ เด็ดหัวออก	กก.	๒๔.๐๐			
๕๔	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบแกะเมล็ด)	ข้าวโพดหวานแบบแกะเอาแต่เมล็ด สดใหม่ เมล็ดไม่ลีบ เมล็ดไม่แก่หรืออ่อนเกินไป แกะวัน ต่อวัน ไม่ค้ำคื่น ไม่เหม็นบูด	กก.	๑๒.๐๐			
๕๕	เผือกดิบ	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า หัวใหญ่มีขนาด หัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๑-๒ลูก/กก.	กก.	๒๔.๐๐			
๕๖	มันฝรั่ง	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สีเหลืองนวล มี ขนาดหัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๓-๔ ลูก/กก.	กก.	๒๔.๐๐			

รวม

บาท

(นางวสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ราคากลาง รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	แตงร้าน	ผลอ่อน สด สะอาด ไม่แก่หัวไม่มีสีเหลือง มี สภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปน เขียวแก่ ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว น้ำหนัก ๕- ๖ ลูก/กก.	กก.	๔,๔๐๐.๐๐	๓๔.๐๐	๑๔๙,๖๐๐.๐๐	
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีขี้ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ ติดราก	กก.	๑๘๐.๐๐	๘๒.๕๐	๑๔,๘๕๐.๐๐	
๓	ถั้วพิกยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผักไม่พอง พิกยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ผักสีเขียว อ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๑,๐๔๕.๐๐	๕๗.๕๐	๖๐,๐๘๗.๕๐	
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ขี้ ใส ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๕,๓๐๕.๐๐	๔๑.๐๐	๒๑๗,๕๐๕.๐๐	
๕	หัวผักกาด	เนื้อใสสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๑,๒๐๐.๐๐	๓๖.๐๐	๔๓,๒๐๐.๐๐	
๖	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอก ไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	๔๖๐.๐๐	๒๒.๕๐	๑๐,๓๕๐.๐๐	
๗	มะเขือเทศ เนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขี้	กก.	๑,๔๘๕.๐๐	๖๕.๐๐	๙๖,๕๒๕.๐๐	
๘	มะเขือ เปราะ	ผิวเรียบ กลี้ง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	๑,๔๘๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๑,๙๗๕.๐๐	
๙	ผัก กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สี เขียวอ่อน กลมนูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบ ไม่ขี้	กก.	๒,๘๖๕.๐๐	๔๑.๐๐	๑๑๗,๔๖๕.๐๐	

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวน การใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑๐	ผักกะหล่ำ ดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ดำดำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๙๐๐.๐๐	๖๕.๐๐	๕๘,๕๐๐.๐๐	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสี ทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวานไม่เผ็ดเม็ด ใหญ่อวบ มีขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็น หนอน ผิวเรียบตึง	กก.	๔๐.๐๐	๑๓๒.๕๐	๕,๓๐๐.๐๐	
๑๒	บวบ เหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือ แตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑,๘๐๕.๐๐	๔๑.๐๐	๗๔,๐๐๕.๐๐	
๑๓	พริกชี้ฟ้า สดแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่ เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ เด็ดขั้วออก	กก.	๒๔๐.๐๐	๑๑๒.๕๐	๒๗,๐๐๐.๐๐	
๑๔	พริกชี้ จินดาแดง	สด เม็ดเล็กยาว มีสีแดงสด ไม่มีสีเขียวปน กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดขั้วออก	กก.	๑๓๖.๐๐	๑๐๔.๐๐	๑๔,๑๔๔.๐๐	
๑๕	หัวปลี โครี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่ แตก	กก.	๘๘๐.๐๐	๗๒.๕๐	๖๓,๘๐๐.๐๐	
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๗๖๒.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๐๖,๖๘๐.๐๐	
๑๗	เห็ด นางรม- นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มี กลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑,๒๒๘.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๖๕,๗๘๐.๐๐	
๑๘	ผักเขียว	ผักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่ฟ้าม เนื้อผักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นผักไม่ละเป็นน้ำ น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๓,๔๖๐.๐๐	๒๙.๐๐	๑๐๐,๓๔๐.๐๐	

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑๙	ถั่วลิ้นเตา	อ่อน สด สะอาด ผักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มี หนอนเจาะ ผักไม่เหลือง ตัดหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกทั้ง ๒ ฝั่ง	กก.	๓๑๐.๐๐	๑๕๒.๕๐	๔๗,๒๗๕.๐๐	
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมี รอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก หัวขิงแก่จัด ไม่แก่ ไม่เน่า	กก.	๔๒๐.๐๐	๗๖.๐๐	๓๑,๙๒๐.๐๐	
๒๑	กระชายหัน ฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อน หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๕๖.๐๐	๑๑๒.๕๐	๖,๓๐๐.๐๐	
๒๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีเขียวอ่อน ผลตรง หัวเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่ โค้งงอ เด็ดหัวออก	กก.	๑๔๑.๐๐	๖๗.๕๐	๙,๕๑๗.๕๐	
๒๓	มะละกอดิบ สด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด ผลตรงยาว น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๕๑๖.๐๐	๓๑.๐๐	๑๕,๙๙๖.๐๐	
๒๔	มะเขือยาว	หัวเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม้งอ เนื้อใน อ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอย ชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๖๗๒.๐๐	๔๑.๐๐	๒๗,๕๕๒.๐๐	
๒๕	มะเขือพวง เฉพาะผล	อ่อน เด็ดหัวใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็น รูหนอนเจาะ	กก.	๓๓.๐๐	๑๐๖.๐๐	๓,๔๙๘.๐๐	
๒๖	ยอด มะพร้าว อ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน เนื้อเนียนไม่มีเส้นใย ไม่ เหม็นสาบ สดใหม่ไม่ค้ำคิ่น	กก.	๖๐.๐๐	๙๒.๕๐	๕,๕๕๐.๐๐	
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม้งอกตันสีส้มสด ไม่มีก้าน	กก.	๔,๑๗๐.๐๐	๓๓.๐๐	๑๓๗,๖๑๐.๐๐	
๒๘	มะเขือเทศ สีดา	"สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม้ชำ	กก.	๓๗๔.๐๐	๖๗.๕๐	๒๕,๒๔๕.๐๐	

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนากรชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๒๙	ข้าวโพดหวาน ดิบ (แบบฟัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อน เกินไป ปอกเปลือกเอาใยออก น้ำหนัก ประมาณ ๕ ฝักต่อกก.	กก.	๔๒.๐๐	๓๗.๕๐	๑,๕๗๕.๐๐	
๓๐	ยอดข้าวโพด อ่อน	ใหม่ สด ลำต้นอ่อน ไม่มีผลแก่ปน ลอก เปลือก ลอกใยออกหมด	กก.	๕๐๗.๐๐	๗๒.๕๐	๓๖,๗๕๗.๕๐	
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ย ขาว ไม่เหลือง	ลูก	๓๐.๐๐	๔.๐๐	๑๒๐.๐๐	
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และ สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๙๔.๐๐	๘๐.๐๐	๑๕,๕๒๐.๐๐	
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ใบ ไม่เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม่มีเีย	กก.	๑๑๔.๐๐	๙๒.๕๐	๑๐,๕๔๕.๐๐	
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กัด เจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒.๐๐	๕๒.๕๐	๖๓๐.๐๐	
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	๓๐๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๔๖,๕๐๐.๐๐	
๓๖	ผักบุ้งแฉกส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วน ที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสี เขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	กก.	๒๖๕.๐๐	๔๑.๐๐	๑๐,๘๖๕.๐๐	
๓๗	ขิงอ่อนหั่น ฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตาม ความยาวของขิง	กก.	๑๖๐.๐๐	๑๐๒.๕๐	๑๖,๔๐๐.๐๐	
๓๘	มะระ	ขนาดลูกตรง ยาว มีสีเขียวอ่อน สด ผลไม่มี สีเหลืองสุกปน น้ำหนัก ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๓๐๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑๖,๕๐๐.๐๐	

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวน การใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๓๙	พริกไทย อ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสี เขียว	กก.	๒๐.๐๐	๒๗๕.๐๐	๕,๕๐๐.๐๐	
๔๐	เห็ดหูหนู สด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	๒๕๕.๐๐	๙๕.๐๐	๒๔,๒๕๕.๐๐	
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๖๐.๐๐	๔๙.๐๐	๒,๙๔๐.๐๐	
๔๒	น้ำใบ ย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวข้นไม่ปนแป้ง กลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๔๕.๐๐	๑๙.๐๐	๘๕๕.๐๐	
๔๓	เห็ดขอน ขาว	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อม น้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๔๘.๐๐	๑๖๕.๐๐	๗,๙๒๐.๐๐	
๔๔	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่ มีดอก ไม่แช่น้ำ	กก.	๓๐๖.๐๐	๔๑.๐๐	๑๒,๕๔๖.๐๐	
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๔๗๕.๐๐	๑๖๑.๐๐	๗๖,๔๗๕.๐๐	
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่แก่ ไม่ มีหนอน	กก.	๒,๐๗๕.๐๐	๕๐.๐๐	๑๐๓,๗๕๐.๐๐	
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๑๔๐.๐๐	๙๗.๕๐	๑๓,๖๕๐.๐๐	
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๘๕.๐๐	๗๕.๐๐	๑๓,๘๗๕.๐๐	


(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน


(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ


(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้/ ๖ เดือน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๔๙	แตงกวา ลูก เล็ก	แตงกวาอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ผลตรง มี สภาพสมบูรณ์ อวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มี สีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่ ความยาว ๘- ๑๐ ซม. น้ำหนัก ๑๐-๑๕ ผล/กก.	กก.	๔๘๐.๐๐	๓๗.๕๐	๑๘,๐๐๐.๐๐	
๕๐	ผักกวางตุ้ง ฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ใสไม่เน่า สะอาด ไม่มีกราดดิน ไม่ขม่น้ำ ไม่เป็นหนอน	กก.	๔๘๐.๐๐	๕๗.๐๐	๒๗,๓๖๐.๐๐	
๕๑	เห็ดนางรม หลวง (เห็ด ออริจิ)	ดอกสีขาวนวล สดใหม่ ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ขึ้น ไม่เน่า ไม่มีคราดดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กก.	๒๔๐.๐๐	๗๙.๐๐	๑๘,๙๖๐.๐๐	
๕๒	พริกขี้หนู สวน	ผลอ่อน เก็บสดใหม่ เด็ดหัวออก มีสีเขียวปนสี แดง ไม่เน่า ไม่ขำ	กก.	๕.๕๐	๒๐๕.๐๐	๑,๑๒๗.๕๐	
๕๓	พริกขี้ฟ้าสด สีเหลือง	เม็ดใหญ่ยาวสีเหลือง ขั้วสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่มีหนอน ผลตรงยาว ผิวเรียบ เด็ดหัวออก	กก.	๒๔.๐๐	๑๔๐.๐๐	๓,๓๖๐.๐๐	
๕๔	ข้าวโพด หวานดิบ (แบบแกะ เมล็ด)	ข้าวโพดหวานแบบแกะเอาแต่เมล็ด สดใหม่ เมล็ดไม่ลีบ เมล็ดไม่แก่หรืออ่อนเกินไป แกะวัน ต่อวัน ไม่ค้ำคื่น ไม่เหม็นบูด	กก.	๑๒.๐๐	๕๔.๐๐	๖๔๘.๐๐	
๕๕	เผือกดิบ	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า หัวใหญ่มีขนาด หัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๑-๒ ลูก/กก.	กก.	๒๔.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๔๔๐.๐๐	
๕๖	มันฝรั่ง	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สีเหลืองนวล มี ขนาดหัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๓-๔ ลูก/กก.	กก.	๒๔.๐๐	๔๗.๕๐	๑,๑๔๐.๐๐	

รวม

๒,๑๗๖,๗๕๔.๐๐ บาท

(นางวสนา ปัดโรสง)
โภชนาการชำนาญงาน

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางการจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการพัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

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

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่ออิเล็กทรอนิกส์

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน 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

.....(ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่.....จะขอเข้ารับการจัดตั้งเป็น
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน 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).....

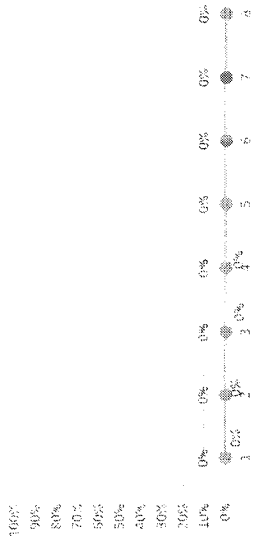
ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

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

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

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

% ACC PLAN % ACC ACTUAL



1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสัญญา จำนวน 8 เดือน

2) หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่รายการก่อสร้าง เช่น งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างผิวทาง)

3) หมายถึง ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างต้องดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนของแต่รายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็น 100 %

4) มูลค่างานแต่ละรายการ คำนวณจากร้อยละตามแผนดำเนินงานเทียบกับมูลค่างานของแต่ละรายการ

5) ร้อยละของแผนดำเนินงาน คำนวณจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงาน เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

หมายเหตุ:

Money
% PLAN

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....ผักปลอดภัยจากสารพิษ.....จำนวน ๕๖ รายการ
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ..๒,๑๗๖,๗๕๔.๐๐-บาท (สองล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาท)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ...๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๘
เป็นเงิน ๒,๑๗๖,๗๕๔.๐๐.....บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี)บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๔ บริษัท.....
 - ๕.๑.....หจก.ทองอุ บิสซิเนส.หจก.....
 - ๕.๒.....ร้านวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกรปลูกผักปลอดสารเคมี ตำบลคำม่วง.....
 - ๕.๓.....ร้านไมตรี ลือเทพ.....
 - ๕.๔.....หจก.ฟู้ด กู๊ดไลฟ์
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑..... นางสาวสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน.....
 - ๖.๒..... นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ.....
 - ๖.๓..... นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์ นักโภชนาการปฏิบัติการ.....