



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๒๗๑,๕๑๗.๖๐ บาท (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยสิบเจ็ดบาทหกสิบสตางค์) ตามรายการดังนี้

อาหารแห้ง (บรรจุภัณฑ์)

จำนวน ๕๕ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๕

พฤษภาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๒๓๓/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙ 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 ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๒

(นายธนสิทธิ์ ไพรงษ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๑	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	สกัดจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % ไม่เป็นไข ใสสะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีมอก.รับรอง ขนาด ๑,๙๐๐ มล./ขวด	ขวด	
๒	น้ำมันรำข้าว ๑๐๐ %	ผลิตจากรำข้าวและจมูกข้าวไทย ๑๐๐ % มีโอริซานอล ๘,๐๐๐ ppm. ไฟโตสเตอรอล ๑๒,๕๐๐ ppm. มีวิตามินอี ไทโคฟีรอลและโทโคไตรอีนอล ขนาด ๑,๐๐๐ มล./ขวด	ขวด	
๓	กุนเชียง	สดใหม่ เป็นเส้น ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุห่อละ ๕๐๐ กรัม มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ	กก.	
๔	ซีอิ๊วขาว สูตร ๑ สูตรเจ	ผลิตจากถั่วเหลือง หมักโดยวิธีทางธรรมชาติมี มอก.รับรอง ขนาด ๗๐๐ ซีซี /ขวด (๑๒ ขวด/ลัง)	ลัง	
๕	น้ำปลาแท้ สูตร ๑	ไม่มีส่วนผสมของซัคคารีน ผงชูรส และวัตถุกันเสีย มี ส่วนประกอบ ปลากระตัก ๖๐ % น้ำเกลือ ๓๕.๕ % น้ำตาลทราย ๔.๕ % และเสริมเกลือไอโอดีน ขนาด ๗๐๐ มล./ขวด บรรจุ ๑๒ ขวด/ลัง	ลัง	
๖	เต้าเจี้ยวน้ำ สูตร ๑	ผลิตจากถั่วเหลืองชั้นดี หมักบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ มี มอก. รับรอง สีสันประกอบ ถั่วเหลือง ๖๒ % แป้งสาลี ๒๒ % เกลือ ๗ % น้ำตาล ๖ % วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ๒.๙ % ใช้วัตถุกันเสีย ๐.๑ % ขนาด ๘๐๐ มล./ขวด	ขวด	
๗	น้ำมันหอยอย่างดี	ผลิตจากหอยนางรมแท้ กลิ่นหอม ถูกหลักอนามัย มีมอก.รับรอง ปริมาตรสุทธิ ๖๐๐ ซีซี/ขวด (๑๒ ขวด/ลัง)	ลัง	
๘	ซอสถั่วเหลือง ฝาสีน้ำตาล	ไม่ใช้วัตถุกันเสียไม่ใส่ผงชูรสฝาสีน้ำตาลขนาด ๖๐๐ มล./ขวด	ขวด	
๙	นมพร้อมมันเนย	ผลิตจากน้ำนมโค UHT พร้อมมันเนย คาร์โบไฮเดรต ๑๒ กรัม ขนาด ๑๘๐-๒๐๐ มล./กล่อง บรรจุ ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	
๑๐	นม UHT รสหวาน	ผลิตจากน้ำนมโค UHT รสหวาน ขนาด ๑๘๐-๒๐๐ มล./กล่อง บรรจุ ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๑๑	ถั่วลิสงเมล็ดดิบสด	ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิต และหมดอายุ ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	
๑๒	น้ำส้มสายชูแท้ ๕ %	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ % ขนาด ๗๐๐ มล./ขวด	ขวด	
๑๓	พาสต้าซอส ซอสสปา เก็ตตี้สำเร็จรูป	พาสต้าซอส ซอสสปาเก็ตตี้สำเร็จรูป รสดั้งเดิม สูตรมะเขือเทศ เข้มข้น ขนาด ๓๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	
๑๔	เครื่องดื่มมอลต์สกัด ชนิด ผง ๓ in ๑ สูตรน้ำตาลน้อย	เครื่องดื่มมอลต์สกัดจากข้าวบาร์เลย์ ชนิดผง ๓ in ๑ สูตรน้ำตาล น้อย ๓๐ % ขนาด ๓๑ กรัม/๑๗ ซอง/ถุง	ถุง	
๑๕	หมูหยองอย่างดี	ผลิตจากเนื้อหมู ใหม่ ชนิดเป็นเส้น ไม่เหม็นหืน มีวัน/เดือน/ปีที่ ผลิตและหมดอายุ ขนาดบรรจุห่อละ ๕๐๐ กรัม/ถุง	กก.	
๑๖	ซีอิ้วดำ ฉลากส้ม	ผลิตจาก โมลาสชั้นดี มี มอก.รับรอง มีส่วนประกอบ โมลาส ๗๐% น้ำ ๒๑.๘% เกลือ ๖.๕% ซีอิ้ว ๑.๗% ขนาด ๙๔๐ มล./ขวด	ขวด	
๑๗	พริกแกงอย่างดี	ใช้สีธรรมชาติ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ใส่สารกันบูด ไม่เค็ม ไม่ขม ผลิตสดใหม่ มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ	กก.	
๑๘	เต้าหู้ถั่วเหลือง ชนิดหลอด	ทำจากถั่วเหลืองไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ ได้มาตรฐาน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ชนิดธรรมดา ขนาด น้ำหนัก ๒๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	
๑๙	เกลือป่น	เกลือบริโภคบริสุทธิ์ ๙๙.๙% ปั่นละเอียด ขาวสะอาด เสริม ไอโอดีน มีมาตรฐาน อย. ขนาดบรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	กก.	
๒๐	ลูกเดี๋ย	ลูกเดี๋ยแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

.....
 ๑. นายมนูญ มิตรประชา
 (นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

.....
 ๒. นางวาสนา ปัดไธสง
 (โภชนาการชำนาญงาน)

.....
 ๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
 (นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๒๑	ผงหมูแดง	ขอสผงหมักหมูแดง ใช้สีแดงจากธรรมชาติ กลิ่นหอม ใหม่ บดละเอียด มีส่วนประกอบ น้ำตาลทราย ๖๒% เกลือเสริมไอโอดีน ๑๓% แป้งข้าวโพด ๘.๕% ซิอิ้วผง ๘.๕% เครื่องเทศ ๔.๕% สาร ทำให้เกิดความชุ่มชื้น ๑% สีธรรมชาติ ๐.๕% ขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม/ซอง	ซอง	
๒๒	กะปวยย่างดี	ใช้สีธรรมชาติ ไม่เก่า กลิ่นหอม มี อย.รับรอง มีส่วนประกอบ กุ้งเคย ๘๐% เกลือ ๒๐% ไม่เจือสี มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๔๐๐ กรัม/กระปุก	กระปุก	
๒๓	วุ้นเส้น	วุ้นเส้นถั่วเขียว ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ห่อ	กก.	
๒๔	ขอสมะเขือเทศ	ขอสมะเขือเทศ มีส่วนประกอบ เนื้อมะเขือเทศเข้มข้น ๗๒% น้ำตาล ๑๔% น้ำส้มสายชูกลั่น ๑๐% เกลือ ๓% น้ำ ๐.๙% ไม่เจือสี ไม่ใส่ผงชูรส ขนาด ๔.๕ ลิตร/แกลลอน	แกลลอน	
๒๕	หอยลายทอดกรอบ กระป๋อง มีฝาเปิด	หอยลายทอดรสเผ็ด กระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บูบับิดเปรี้ยว มี ฝาเปิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ มีส่วนประกอบ เนื้อหอย ลาย ๙๐% ขอสถั่วเหลือง ๕% น้ำตาลทราย ๓% พริกชี้ฟ้าหั่น ๑% น้ำมันถั่วเหลือง ๑% ขนาดน้ำหนัก ๔๐ กรัม/กป.	กระป๋อง	
๒๖	แป้งท้าวยายม่อม	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิต และหมดอายุ ขนาดบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	
๒๗	พริกแกงเขียวหวานอย่างดี	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็ม ไม่ขม ผลิตสดใหม่ มี วัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ	กก.	
๒๘	น้ำจิ้มไก่	น้ำจิ้มไก่อย่างดี ไม่มีสี ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สาร รวมตัว มีส่วนประกอบ น้ำตาลทราย ๔๐% พริกชี้ฟ้าแดง ๒๐% กระเทียม ๒๐% น้ำ ๑๔% เกลือเสริมไอโอดีน ๕% สารควบคุม ความเป็นกรด ๑% ขนาด ๙๘๐ มล./ขวด	ขวด	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

.....
 ๑. นายมนูญ มิตรประชา
 (นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

.....
 ๒. นางวาสนา ปัดไธสง
 (โภชนาการชำนาญงาน)

.....
 ๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
 (นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๒๙	ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ กระป๋อง มีฝาเปิด	ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบฉลากสีแดง กระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่ บุบบิดเบี้ยว มีฝาเปิด มีส่วนประกอบ ปลาเกล็ดขาว ๙๐% น้ำตาล ทราย ๗% ซอสถั่วเหลือง ๒% น้ำมันถั่วเหลือง ๑% ขนาดน้ำหนัก ๓๐ กรัม/กป.	กระป๋อง	
๓๐	พริกแกงแพนงอย่างดี	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็ม ไม่ขม ผลิตสดใหม่ มี วัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ	กก.	
๓๑	เกล็ดขนมปัง	เกล็ดขนมปัง กรอบ ไม่ใส่สารฟอกขาว มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและ หมดอายุ ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	กก.	
๓๒	ซูปฝรั่งสำเร็จรูป	เป็นซูปกึ่งสำเร็จรูป มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๒๒ กรัม/ซอง	ซอง	
๓๓	น้ำนมข้าวกล้องงอก สูตร น้ำตาลน้อย	น้ำนมข้าวกล้องงอก สูตรน้ำตาลน้อย ขนาด ๒๕๐ มล./กล่อง บรรจุ ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	
๓๔	ขนมปังแครกเกอร์โฮลวีท	ผลิตใหม่ กรอบ ไม่ปรุงแต่งรส ไม่มีกลิ่นหืน ขนาด ๑๘๐ กรัม/ กล่อง	กล่อง	
๓๕	นมถั่วเหลือง UHT	นมถั่วเหลือง UHT สูตรออริจินัล ทำจากน้ำนมถั่วเหลือง ขนาด ๒๐๐ มล./กล่อง บรรจุ ๔๘ กล่อง/ลัง	ลัง	
๓๖	ขนมปังโฮลวีท	ใช้แป้งสาลีไม่ฟอกขาว เนื้อนุ่ม ผลิตสดใหม่ ไม่มีคลอเทอรอล ไม่ มีกลิ่นหืน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ และการส่งจะต้องมี อายุการใช้ได้อีก ๗ วัน นับจากวันที่ผลิต ขนาด ๕๐๐ กรัม/แถว	ถุง	
๓๗	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาดบรรจุถุงละ ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

.....
๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

.....
๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

.....
๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๓๘	มายองเนส	มายองเนส ใช้แทนครีมสลัดได้ โดยไม่ต้องปรุงใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนหรือสารกันบูด มี มอก.รับรอง มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ มีส่วนประกอบ น้ำมันถั่วเหลือง ๗๖% ไข่ไก่ ๑๒% น้ำตาล ๖% น้ำส้มสายชู ๕% เกลือ ๑% และสารกันหืน/สารทำให้คงตัว ปริมาตรสุทธิ ๔๖๐ กรัม/ขวด	ขวด	
๓๙	ลูกเกตอย่างดี	สีดำ สดใหม่ ไม่เป็นรา บรรจุพลาสติกใสสะอาดปิดมิดชิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๑ กก./ถุง	กก.	
๔๐	เนยสดแพ็คก้อนเล็ก	เนยสดก้อนเล็ก ชนิดเค็มหรือจืด น้ำหนัก ๑๐ กรัม/ก้อน จำนวน ๑๐ ก้อน/ห่อ	ห่อ	
๔๑	พริกแกงส้ม	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็ม ไม่ขม ผลิตสดใหม่ มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ	กก.	
๔๒	แป้งมัน	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นอับ ขนาดบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	
๔๓	แป้งทอดกรอบ	แป้งทอดประกอบอาหาร มีส่วนประกอบ แป้งสาลีโปรตีนสูง ๘๘% แป้งมัน ๔% แป้งดัดแปร ๓% สารทำให้ฟู ๓% อื่นๆ ๒% และวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ขนาด ๑๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	
๔๔	เมล็ดถั่วลิสงเตาบรรจุกระป๋อง	กระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บุบบิตเปี้ยว มีฝาเปิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๔๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	
๔๕	ข้าวโพดหวานชนิดเมล็ดบรรจุกระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บุบบิตเปี้ยว มีฝาเปิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ และมีอายุการเก็บ ๒ปี ขนาด ๓๔๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	
๔๖	ผงทำน้ำเกรวี่ สำหรับไก่	ผลิตภัณฑ์ปราศจากไขมัน ไม่มีกลิ่นส่วนผสมผงชูรส ไม่ใส่สารรวมตัว มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๒๕ กรัม/ซอง	ซอง	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

.....
 ๑. นายมนูญ มิตรประชา
 (นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

.....
 ๒. นางสาวสนา ปัดไธสง
 (โภชนาการชำนาญงาน)

.....
 ๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
 (นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง(บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๔๗	พาสต้าซอสครีม สำเร็จรูป คาร์บอนาร่าผสมเห็ด	พาสต้าซอสครีม สำเร็จรูป ซอสสปาเก็ตตี้ชนิดครีม คาร์บอนาร่าผสมเห็ด ผลิตภัณฑ์ปราศจากไขมัน ไม่เจือสีสังเคราะห์ ไม่มีกลิ่น ส่วนผสมผงชูรส ไม่ใส่สารรวมตัว ขนาด ๒๕๙ กรัม/กป.	กระป๋อง	
๔๘	ทูน่าชนิดก้อนในน้ำมันพืช มีฝาเปิด	กระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บุบบิตเบี้ยว มีฝาเปิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ และมีอายุการเก็บ ๒ปี น้ำหนักสุทธิ ๑๘๕ กรัม/กป. น้ำหนักเนื้อ ๑๔๐ กรัม/กป.	กระป๋อง	
๔๙	มักกะโรนี	มักกะโรนีชนิดกลมขย ขนาดน้ำหนัก ๑,๐๐๐ กรัม /ห่อ	ห่อ	
๕๐	สปาเกตตี้	ชนิดเส้นแบนหรือเส้นกลม น้ำหนัก ๑,๐๐๐ กรัม /ห่อ	ห่อ	
๕๑	น้ำพริกเผา สูตร ๑	น้ำพริกเผา สูตร ๑ ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ประกอบอาหารประเภทต้มยำ ผัด ยำ และอื่นๆ ลักษณะกระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บุบบิตเบี้ยว มีฝาปิดมิดชิด มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ น้ำหนักสุทธิ ๒,๗๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	
๕๒	ผงกะหรี่อย่างดี	กลิ่นหอม ใหม่ บดละเอียด มีส่วนประกอบ ไขมัน ๓๐% ลูกชั้ด ๓๐% ยี่หว่า ๑๕% เม็ดผักชี ๑๐% มีวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ขนาด ๑๐๐ กรัม/ซอง	ซอง	
๕๓	เซตด้าชีส ชนิดแผ่น	เซตด้าชีส ชนิดทำแซนด์วิช ผลิตจากนมมีคุณภาพสูง ขนาดบรรจุ ๖ ชิ้น/ห่อ น้ำหนัก ๑๒๕ กรัม	ห่อ	
๕๔	นมโคแท้ ๑๐๐ % รสจืด UHT	ผลิตจากน้ำนมโคสดแท้ ๑๐๐% ไม่ผสมนมผง UHT รสจืด คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ๑๒ กรัม (๑ คาร์บ) น้ำตาล ๑๑ กรัม ขนาด ๒๕๐ มล./กล่อง ขนาดบรรจุ ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	
๕๕	นมถั่วเหลือง สูตรไม่มี น้ำตาลทราย	นมถั่วเหลือง UHT สูตรไม่มีน้ำตาลทราย กล่องสีขาว/ฟ้าอ่อน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ๖ กรัม พลังงาน ๑๑๐ Kcal. ขนาด ๒๓๐ มล./กล่อง ขนาดบรรจุ ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง (บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคา/หน่วย	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
				นับ บาท		
๑	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	ขวด	๑,๗๘๘.๐๐			
๒	น้ำมันรำข้าว ๑๐๐ %	ขวด	๙๖.๐๐			
๓	กุนเชียง	กก.	๗๕.๐๐			
๔	ซีอิ๊วขาว สูตร ๑ สูตรเจ	ขวด	๑๒๐.๐๐			
๕	น้ำปลาแท้ สูตร ๑	ลิ้ง	๕๔.๐๐			
๖	เต้าเจี้ยวน้ำ สูตร ๑	ขวด	๔๘.๐๐			
๗	น้ำมันหอยอย่างดี	ขวด	๑๒๖.๐๐			
๘	ซอสถั่วเหลือง ผาสีน้ำตาล	ขวด	๖๐๐.๐๐			
๙	นมพร่องมันเนย	ลิ้ง	๓๗๒.๐๐			
๑๐	นม UHT รสหวาน	ลิ้ง	๕๕๘.๐๐			
๑๑	ถั่วลิสงเมล็ดดิบ อบแห้ง	ถุง	๒๔.๐๐			
๑๒	น้ำส้มสายชูแท้ ๕%	ขวด	๖๐.๐๐			
๑๓	พาสต้าซอส ซอสสปาเก็ตตี้ สำเร็จรูป	กระป๋อง	๒๔.๐๐			
๑๔	เครื่องดื่มมอลต์สกัด ชนิดผง ๓ in ๑ สูตรน้ำตาลน้อย	ถุง	๒๔.๐๐			
๑๕	หมูหยองอย่างดี	กก.	๔๘.๐๐			
๑๖	ซีอิ๊วดำ สูตร ๑	ขวด	๑๙๒.๐๐			
๑๗	พริกแกงอย่างดี	กก.	๑๘๔.๒๐			
๑๘	เต้าหู้ถั่วเหลือง ชนิดหลอด	หลอด	๑,๕๓๐.๐๐			
๑๙	เกลือป่น	กก.	๗๔๔.๐๐			
๒๐	ลูกเดี๋ยย	ถุง	๒๔.๐๐			
๒๑	ผงหมูแดง	ซอง	๒๒๘.๐๐			
๒๒	กะป๋องอย่างดี	กระป๋อง	๑๐๘.๐๐			
๒๓	วุ้นเส้น	กก.	๓๙๐.๐๐			
๒๔	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๔๘๐.๐๐			
๒๕	หอยลายทอดกรอบกระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๗๘๐.๐๐			

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายมนูญ มิตระประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางสาวนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการชำนาญการ)

**รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการ อาหารแห้ง (บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙**

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคา/หน่วย	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
				นับ บาท		
๒๖	แป้งท้าวยายม่อม	ถุง	๑๘.๐๐			
๒๗	พริกแกงเขียวหวานอย่างดี	กก.	๑๒.๐๐			
๒๘	น้ำจิ้มไก่	ขวด	๔๘.๐๐			
๒๙	ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ กระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๕๔๐.๐๐			
๓๐	พริกแกงแพนงอย่างดี	กก.	๒๔.๐๐			
๓๑	เกล็ดขนมปัง	กก.	๒๔.๐๐			
๓๒	ซูปฝรั่งสำเร็จรูป	ซอง	๑๘๖.๐๐			
๓๓	น้ำมันข้าวกล้องงอก สูตร น้ำตาลน้อย	ลิ้ง	๑๒.๐๐			
๓๔	ขนมปังแครกเกอร์โฮลวีท	กล่อง	๒๓๔.๐๐			
๓๕	นมถั่วเหลือง UHT	ลิ้ง	๕๘๘.๐๐			
๓๖	ขนมปังโฮลวีท	ถุง	๙๖.๐๐			
๓๗	โปรตีนเกษตร	ถุง	๖.๐๐			
๓๘	มายองเนส	ขวด	๑๘.๐๐			
๓๙	ลูกเกดอย่างดี	กก.	๓.๐๐			
๔๐	เนยสดแพ็คก้อนเล็ก	ห่อ	๓๐.๐๐			
๔๑	พริกแกงส้ม	กก.	๓๙.๐๐			
๔๒	แป้งมัน	ถุง	๑๔๔.๐๐			
๔๓	แป้งทอดกรอบ	ถุง	๔๒.๐๐			
๔๔	เมล็ดถั่วลิ้นเตาบรรจุ กระป๋อง	กระป๋อง	๑๒.๐๐			
๔๕	ข้าวโพดหวานชนิดเมล็ด บรรจุกระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๑๒.๐๐			
๔๖	ผงทำน้ำเกรวี่ สำหรับไก่	ซอง	๒๔.๐๐			
๔๗	พาสต้าซอสครีม สำเร็จรูป คาร์บอนาร่าผสมเห็ด	กระป๋อง	๑๒.๐๐			
๔๘	ทูน่าชนิดก้อนในน้ำมันพืช มี ฝาเปิด	กระป๋อง	๓๐.๐๐			

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการชำนาญการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการอาหารแห้ง (บรรจุภัณฑ์) จำนวน ๕๕ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคา/หน่วย	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
				นับ บาท		
๔๙	มักกะโรนี	ห่อ	๒๔.๐๐			
๕๐	สปาเกตตี้	ห่อ	๒๔.๐๐			
๕๑	น้ำพริกเผา สูตร ๑	กระป๋อง	๑๒.๐๐			
๕๒	ผงกะหรี่อย่างดี	ซอง	๑๒.๐๐			
๕๓	เซตด้าชีส ชนิดแผ่น	ห่อ	๓๐.๐๐			
๕๔	นมโคแท้ ๑๐๐% รสจืด UHT	ลัง	๑๘.๐๐			
๕๕	นมถั่วเหลืองสูตรไม่มีน้ำตาล ทราย	ลัง	๑๒.๐๐			
รวมทั้งหมด (บาท)						

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

.....
๑. นายมนูญ มิตระประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

.....
๒. นางสาวสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

.....
๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการชำนาญการ)

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
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เป็นผู้ประกอบกิจการก่อสร้าง
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นขอสินเชื่อ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
ที่จะเข้ายื่นขอเสนอ ผู้ยื่นคำขอ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... และวงเงินสินเชื่อ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา).....
(ชื่อธนาคาร)..... รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบกิจการ..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา).....

..... (ชื่อธนาคาร)..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา)..... มีวงเงินทุนหมุนเวียนในวงเงินไม่เกิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยื่นขอวงเงินสินเชื่อในวงเงิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา)..... (ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

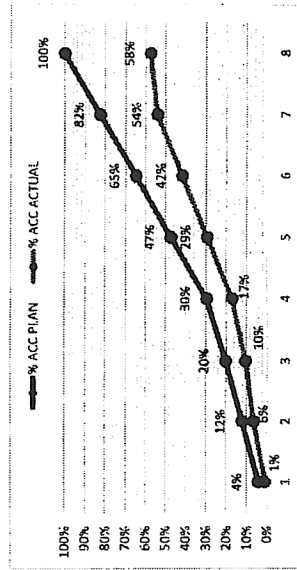
ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

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

ตัวอย่างวิธีการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานก่อสร้างเดิม					
		ลบ.ม.	100	5,000	500,000	16%
	a2	ลบ.ม.	120	2,000	240,000	8%
2	งานฉาบทาง					
		ตร.ม.	400	2,000	800,000	26%
	b2	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 กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน

2) หมายเหตุ: ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน

3) หมายเหตุ: ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างดำเนินการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน

4) หมายเหตุ: ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างดำเนินการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน

5) หมายเหตุ: ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างดำเนินการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน

หมายเหตุ: 1) งานก่อสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน 2. งานก่อสร้างฉาบทาง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง 5 เดือน
หมายเหตุ: ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างดำเนินการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งหมดเป็นเงินทั้งสิ้น 8 เดือน
ผู้ดำเนินงานแต่ละรายการ จำนวนงานที่มอบหมายให้ดำเนินการ เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งหมด
ร้อยละของแผนดำเนินงาน จำนวน ค่าใช้จ่ายของงานตามแผนดำเนินงานทั้งหมด

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ.....รายการอาหารแห้ง (บรรจุภัณฑ์)..... จำนวน ๕๕ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑,๒๗๑,๕๑๗.๖๐ บาท (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยสิบเจ็ดบาทหกสิบสตางค์)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่๒๐ เมษายน ๒๕๖๔
 เป็นเงิน๑,๒๗๑,๕๑๗.๖๐.....บาท
 ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๓ บริษัท....
 ๕.๑.....หจก.ตองอุ บิสซิเนส.....
 ๕.๒.....นายไมตรี ลือเทพ.....
 ๕.๓หจก. ฟู้ด กู๊ด ไลฟ์.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 ๖.๑ นายมนูญ มิตรประชา นายแพทย์ เชี่ยวชาญ
 ๖.๒ นางวาสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน
 ๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ

ตารางเปรียบเทียบราคากลาง หมวดวัสดุอุปกรณ์ โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙ รายการของแห่งบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๕๕ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กำหนดราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				หจก. ทองอุ บิส ซิเมนต์	ร้านมิตร สื่อเทพ	ฟู้ด ฟู้ดโลฟ				
๑	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	ขวด	๑,๗๘๘.๐๐	๑๐๔	๑๘๒	๖๒	๑๑๖.๐๐	๑๑๖.๐๐	๒๐๗,๔๐๘.๐๐	
๒	น้ำมันรำข้าว ๑๐๐ %	ขวด	๙๖.๐๐	๘๒	๑๒๐	๘๐	๙๔.๐๐	๙๔	๙,๐๒๔.๐๐	
๓	กุนเชียง	กก.	๗๕.๐๐	๑๗๕	๓๐๐	๒๕๐	๒๔๑.๖๗	๒๔๒	๑๘,๑๕๐.๐๐	
๔	ซีอิ๊วขาว สูตร ๑ สูตรเจ	ขวด	๑๒๐.๐๐	๒๖	๑๐๑	๔๔	๕๗.๐๐	๕๗	๖,๘๔๐.๐๐	
๕	น้ำปลาแท้ สูตร ๑	ลิ้ง	๕๔.๐๐	๓๙๕	๔๐๐	๓๕๐	๓๘๑.๖๗	๓๘๒	๒๐,๖๒๘.๐๐	
๖	เต้าเจี้ยวน้ำ สูตร ๑	ขวด	๔๘.๐๐	๔๖	๖๐	๓๕	๔๗.๐๐	๔๗	๒,๒๕๖.๐๐	
๗	น้ำมันหอยอย่างดี	ขวด	๑๒๖.๐๐	๔๔	๕๐	๔๒	๔๕.๓๓	๔๕	๕,๖๗๐.๐๐	
๘	ซอสถั่วเหลือง ฝาสีน้ำตาล	ขวด	๖๐๐.๐๐	๒๒	๓๕	๒๗	๒๘.๐๐	๒๘	๑๖,๘๐๐.๐๐	
๙	นมพร่องมันเนย	ลิ้ง	๓๗๒.๐๐	๔๐๑	๔๘๐	๔๕๐	๔๔๓.๖๗	๔๔๔	๑๖,๕๑๘.๐๐	
๑๐	นม UHT รสหวาน	ลิ้ง	๕๕๘.๐๐	๔๐๘	๕๐๐	๔๕๐	๔๕๒.๖๗	๔๕๓	๒,๕๒,๗๗๔.๐๐	

✓✓

(นายมนัญญู มิตระประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

ประธานกรรมการ

๕

(นางวาสนา บุตรโธสง)

โภชนาการชำนาญงาน

กรรมการ

ก

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ

กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				พจก. ดองอุ บิส ซิเมนต์	ร้านมิตร ลือเทพ	ฟู้ด กู๊ดไลฟ์				
๑๑	ถั่วลิสงเมล็ดดิบ อบแห้ง	ถุง	๒๔.๐๐	๕๑	๖๐	๗๕	๖๒.๐๐	๖๒	๑,๔๘๘.๐๐	
๑๒	น้ำส้มสายชูแท้ ๕%	ขวด	๖๐.๐๐	๒๔	๔๐	๓๐	๓๓.๓๓	๓๑	๑,๘๖๐.๐๐	
๑๓	พาสต้าซอส ซอสสปาเก็ตตี้ สำเร็จรูป	กระป๋อง	๒๔.๐๐	๑๐๙	๘๐	๗๕	๘๘.๐๐	๘๘	๒,๑๑๒.๐๐	
๑๔	เครื่องต้มมอลต์สกัด ชนิดผง ๓ in ๑ สูตรน้ำตาลน้อย	ถุง	๒๔.๐๐	๑๓๒	๑๘๐	๑๔๐	๑๕๐.๖๗	๑๕๑	๓,๖๒๔.๐๐	
๑๕	หมูหยองอย่างดี	กก.	๔๘.๐๐	๘๕	๘๐๐	๔๗๐	๔๕๑.๖๗	๔๕๒	๒๑,๖๙๖.๐๐	
๑๖	ซีอิ๊วดำ สูตร ๑	ขวด	๑๘๒.๐๐	๓๖	๕๐	๔๕	๔๓.๖๗	๔๔	๘,๔๔๘.๐๐	
๑๗	พริกแกงอย่างดี	กก.	๑๘๔.๒๐	๑๐๐	๑๐๐	๘๐	๙๓.๓๓	๘๘	๑๖,๒๐๙.๖๐	
๑๘	เต้าหู้ถั่วเหลือง ชนิดหลอด	หลอด	๑,๕๓๐.๐๐	๑๗	๑๕	๑๒	๑๔.๖๗	๑๕	๒๒,๙๕๐.๐๐	
๑๙	เกลือป่น	กก.	๗๔๔.๐๐	๒๒	๓๐	๑๘	๒๓.๓๓	๒๓	๑๗,๑๑๒.๐๐	
๒๐	ถั่วเขียว	ถุง	๒๔.๐๐	๘๕	๙๐	๙๐	๘๘.๓๓	๘๘	๒,๑๑๒.๐๐	
๒๑	ผงชูรส	ซอง	๒๒๘.๐๐	๓๕	๓๕	๓๐	๓๓.๓๓	๓๓	๗,๕๒๔.๐๐	

(นายมนูญ มิตระประชา)
 นายแพทย์เชี่ยวชาญ
 ประธานกรรมการ

(นางวาสนา บัณฑิตสง)
 โฆษณาการชำนาญงาน
 กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
 นักโภชนาการชำนาญการ
 กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				หจก. ทองอุบล ชินส	ร้านมิตร ลือเทพ	ฟู้ด ภูเก็ตไลฟ์				
๒๒	กะปวยอย่างดี	กระป๋อง	๑๐๘.๐๐	๘๐	๙๐	๑๐๐	๙๐.๐๐	๙๐	๙,๗๒๐.๐๐	
๒๓	วุ้นเส้น	กก.	๓๙๐.๐๐	๙๕	๑๕๐	๑๔๐	๑๒๘.๓๓	๑๒๘	๔๙,๔๒๐.๐๐	
๒๔	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๔๘๐.๐๐	๔๖	๔๖	๓๕	๔๒.๓๓	๔๒	๒๐,๑๖๐.๐๐	
๒๕	หอยลายทอดกรอบกระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๗๘๐.๐๐	๓๕	๔๐	๓๐	๓๕.๐๐	๓๕	๒๗,๓๐๐.๐๐	
๒๖	แป้งท้าวขายมอญ	ถุง	๑๘.๐๐	๕๕	๓๐	๓๕	๔๐.๐๐	๔๐	๗๒๐.๐๐	
๒๗	พริกแกงเขียวหวานอย่างดี	กก.	๑๒.๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๘๐	๙๓.๓๓	๙๓	๑,๑๖๐.๐๐	
๒๘	น้ำจิ้มไก่	ขวด	๔๘.๐๐	๑๖๐	๑๒๐	๗๐	๑๑๖.๖๗	๑๑๗	๕,๖๑๖.๐๐	
๒๙	ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ กระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๕๕๐.๐๐	๒๕	๔๐	๒๕	๓๐.๐๐	๓๐	๑๖,๒๐๐.๐๐	
๓๐	พริกแกงเผงอย่างดี	กก.	๒๔.๐๐	๑๒๐	๑๐๐	๙๐	๑๐๓.๓๓	๑๐๓	๒,๔๗๒.๐๐	
๓๑	เกล็ดขนมปัง	กก.	๒๔.๐๐	๘๕	๑๕๐	๙๐	๑๐๘.๓๓	๑๐๘	๒,๕๔๒.๐๐	

.....

.....

.....

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดเฮง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กำหนดราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				พจก. ทองอุบล ชินส	ร้านเมศร์ ลือเทพ	ฟู้ด บู๊ตโหล				
๓๒	ชุดปรุงสำเร็จรูป	ชุด	๑๘๖.๐๐	๘๕	๔๐	๓๕	๕๙.๓๓	๕๙	๙,๘๕๘.๐๐	
	น้ำดื่มขวดกลิ้งออก สตูร น้ำตาลน้อย	ลิ้ง	๑๒.๐๐	๖๒๐	๖๐๐	๖๐๐	๖๐๖.๖๗	๖๐๗	๗,๒๘๔.๐๐	
๓๓										
๓๔	ขนมปังแครกเกอร์โฮลวีท	กล่อง	๒๓๔.๐๐	๖๕	๗๐	๓๔	๕๖.๓๓	๕๖	๑๓,๑๐๔.๐๐	
๓๕	นมถั่วเหลือง UHT	ลิ้ง	๕๘๘.๐๐	๔๒๐	๔๐๐	๔๐๐	๔๐๖.๖๗	๔๐๗	๒๓๙,๓๑๖.๐๐	
๓๖	ขนมปังโฮลวีท	ถุง	๙๖.๐๐	๕๐	๖๐	๔๗	๕๒.๓๓	๕๒	๔,๙๔๒.๐๐	
๓๗	โปรตีนเกษตร	ถุง	๖.๐๐	๒๔๐	๑๗๐	๑๕๐	๑๘๖.๖๗	๑๘๗	๑,๑๒๒.๐๐	
๓๘	มายองเนส	ขวด	๑๘.๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๘๕	๙๕.๐๐	๙๕	๑,๗๑๐.๐๐	
๓๙	ลูกเกดอย่างดี	กก.	๓.๐๐	๑๓๐	๑๒๐	๒๕๐	๑๖๖.๖๗	๑๖๗	๕๐๑.๐๐	
๔๐	เมยสดแพ็คก้อนเล็ก	ห่อ	๓๐.๐๐	๘๕	๑๕๐	๑๑๐	๑๑๕.๐๐	๑๑๕	๓,๔๕๐.๐๐	
๔๑	พริกแกงส้ม	กก.	๓๙.๐๐	๑๒๐	๑๐๐	๙๐	๑๐๓.๓๓	๑๐๓	๔,๐๑๗.๐๐	
๔๒	แป้งมัน	ถุง	๑๔๔.๐๐	๒๕	๔๐	๓๕	๓๓.๓๓	๓๓	๔,๗๕๒.๐๐	

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปีโตสง)
โฆษนากรชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง จึงประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				หจก. ดองอุ บิส ซิเมนต์	ร้านเมตริ ลีอเทพ	ฟู้ด กู๊ดไลฟ์				
๔๓	แบ่งทอดกรอบ	ถุง	๔๒.๐๐	๕๐	๕๐	๕๕	๕๑.๖๗	๕๒	๒,๑๘๔.๐๐	
๔๔	เมล็ดถั่วลิสงเตาบรรจุกระป๋อง	กระป๋อง	๑๒.๐๐	๖๕	๑๒๐	๕๕	๘๐.๐๐	๘๐	๙๖๐.๐๐	
๔๕	ข้าวโพดหวานชนิดเมล็ด บรรจุกระป๋อง มีฝาเปิด	กระป๋อง	๑๒.๐๐	๗๕	๑๒๐	๘๐	๙๑.๖๗	๙๒	๑,๑๐๔.๐๐	
๔๖	ผงทำน้ำเกรวี่ สำหรับไก่	ซอง	๒๔.๐๐	๔๐	๕๐	๗๕	๕๕.๐๐	๕๕	๑,๓๒๐.๐๐	
๔๗	พาสต้าซอสครีม สำเร็จรูป คาร์บอนาว่าผสมเห็ด	กระป๋อง	๑๒.๐๐	๘๕	๑๒๐	๘๐	๙๕.๐๐	๙๕	๑,๑๔๐.๐๐	
๔๘	ปูนขาวชนิดก้อนในน้ำมีพิษ มี ฝาเปิด	กระป๋อง	๓๐.๐๐	๔๕	๑๒๐	๘๐	๘๑.๖๗	๘๒	๒,๔๖๐.๐๐	
๔๙	มักกะโรนี	ห่อ	๒๔.๐๐	๘๙	๑๒๐	๕๐	๘๖.๓๓	๘๖	๒,๐๖๔.๐๐	
๕๐	สปาเกตตี้	ห่อ	๒๔.๐๐	๘๙	๑๒๐	๑๒๐	๑๐๙.๖๗	๑๑๐	๒,๖๔๐.๐๐	
๕๑	น้ำพริกเผา สูตร ๑	กระป๋อง	๑๒.๐๐	๓๓๐	๑๕๐	๑๒๕	๒๐๑.๖๗	๒๐๒	๒,๔๒๔.๐๐	

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา บัณฑิตสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน การใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				หจก. ดองอู บิส ซิเมนต์	ร้านไมตรี ลือเทพ	ฟู้ด กู๊ดไลฟ์				
๕๒	ผงกะทรี้อย่างดี	ซอง	๑๒.๐๐	๕๒	๗๐	๕๕	๕๙.๐๐	๕๙	๗๐๘.๐๐	
๕๓	เซตตัวซีส ชนิดแผ่น	ห่อ	๓๐.๐๐	๙๕	๑๕๐	๘๕	๑๑๐.๐๐	๑๑๐	๓,๓๐๐.๐๐	
๕๔	นมโกลแท่ ๑๐๐% รสจืด UHT	ลิ้ง	๑๘.๐๐	๕๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๘๓.๓๓	๔๘๓.๐๐	๘,๖๙๔.๐๐	
๕๕	นมถั่วเหลืองสูตรไม่มีน้ำตาลทราย	ลิ้ง	๑๒.๐๐	๕๐๐	๕๐๐	๖๘๕	๕๖๑.๖๗	๕๖๒	๖,๗๔๔.๐๐	
รวมทั้งหมด (บาท)									๑,๒๗๑,๕๑๗.๖๐	

✓ ✓

๒๕

๓๖

(นายมนัญญู มิตรประชา)
นายแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปีโตธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ