



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๓๙๘,๔๒๘.-บาท (สองล้านสามแสนเก้าหมื่นแปดพันสี่ร้อยยี่สิบแปดบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด

จำนวน ๒๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นที่ไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๕

พฤษภาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๒๓๒/๒๕๖๙ 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 ๓๓๕๐ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๓

(นายธนสิทธิ์ ไพรงษ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด
จำนวน ๒๑ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ
	ปลา สด เหยือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื่อ ไม่และไม่ซ้ำ		
๑	ปลาทับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.
๔	ปลาทูสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.
๕	ปลาทูหนึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง
	ปลา ปลาหมึก สด เหยือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื่อไม่และไม่ซ้ำ		
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.
๗	ปลาหมึก	ขนาดใหญ่ไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.
๙	เนื้อปลากลาย	เนื้อปลากลายอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง	กก.
๑๐	เนื้อปลาดอลลี	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.
	กุ้ง หอย สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น		
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้ว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.
๑๒	กุ้งชีแฮ้ ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด	กก.
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.
๑๘	หมูยอแห้ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แพ่ง	แพ่ง
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดีพิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.
๒๐	แฮกิ้ง (หอยจ้อ)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนตาธรรมชาติไม่ปนมัน,แป้ง ไม่เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แพ่ง	แพ่ง
๒๑	ทอดมันปลากลาย ปิ้งสำเร็จ	ปิ้งสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำหนักบรรจุ ถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายบุญ มิตระชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางสาวสนา บัดโฮง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการชำนาญการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้	ราคา
	ปลา สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อ ไม่เละไม่ซ้ำ				
๑	ปลาหับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.		
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.		
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.		
๔	ปลาทุสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.		
๕	ปลาหูช้างขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง		
	ปลา ปลาหมึก สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อไม่เละไม่ซ้ำ				
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.		
๗	ปลาหมึก	ขนาดใหญ่ไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.		
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.		
๙	เนื้อปลากะราย	เนื้อปลากะรายอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง	กก.		
๑๐	เนื้อปลาตอลี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.		
	กุ้ง หอย สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น				
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้ว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.		
๑๒	กุ้งซีแฮ่ ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด	กก.		

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นางสาวศิริวรรณ สิมลี
(นักโภชนาการชำนาญการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้	ราคา
	เนื้อสัตว์แปรรูป ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิดและมีลักษณะที่ดี (สี เนื้อสัมผัส ฯลฯ)				
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปรี้ยว	กก.		
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.		
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปรี้ยว	กก.		
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.		
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.		
๑๘	หมูยอแท่ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/แท่ง	แท่ง		
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดี พิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.		
๒๐	แฮกิ้น (หอยจืด)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนธรรมชาติไม่ปนมัน, แป้ง ไม่เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แท่ง	แท่ง		
๒๑	ทอดมันปลาทราย ประจํา	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำหนักบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.		
รวม					

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. นายบุญ มิตรประชา
(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)..... เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้างกำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร..... (ชื่อธนาคาร)..... รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

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

ขอแสดงความนับถือ

.....(ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

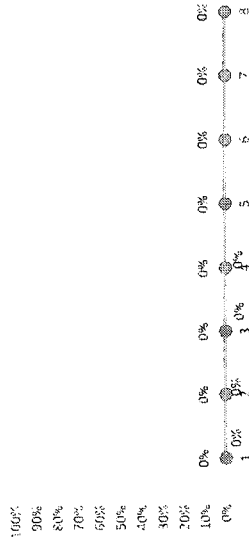
ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานเรือโครงสร้างเดิม					
	รายการ....	ลบ.ม.				
	รายการ....	ลบ.ม.				
2	งานฉีบทาง					
	รายการ....	ตร.ม.				
	รายการ....	ตร.ม.				
รวม					-	0%

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

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

Legend: ACC PLAN, ACC ACTUAL



1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสิ้นสัญญา จำนวน 8 เดือน

2) หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น งานเรือโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างฉีบทาง)

3) หมายถึง ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างตั้งดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนของแต่ละรายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็น 100 %

4) มูลค่างานแต่ละรายการ จำนวนจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแต่ละรายการ

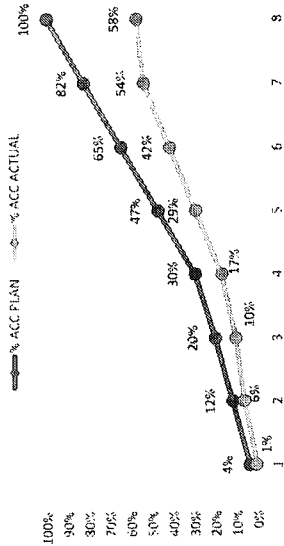
5) ร้อยละของแผนดำเนินงานเป็นงาน จำนวนจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินการ เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

หมายเหตุ:

25
Money
% PLAN

ตัวอย่างวิธีการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%	1	2	3	4	5	6	7	8
1	งานรื้อโครงสร้างเดิม	ลบ.ม.	100	5,000	500,000	16%	คค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค
							25	25	25	25				
								50	50					
2	งานฉาบผิว	ตร.ม.	400	2,000	800,000	26%				20	20	20	20	20
											25	25	25	25
			300	5,000	1,500,000	49%								
			รวม		3,040,000	100%								
							Money							
							AccMoney							
							% PLAN							
							% ACC PLAN							
							% ACTUAL							
							% ACC ACTUAL							
							% ACC DIFF							
							% PLAN/2							
							% PLAN/2 DIFF							



1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสัญญา จำนวน 8 เดือน

- 2) หมายถึง ระยะเวลาก่อสร้างตามแผนดำเนินงานแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น 1. งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน 2. งานก่อสร้างผิวทาง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง 5 เดือน
- 3) หมายถึง ระยะของงานที่ได้รับจ้างซึ่งต้องดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำปีของโครงการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามตัวอย่าง งานรื้อโครงสร้างเดิม คิดเป็นร้อยละ 100 ของรายการนี้
- 4) มูลค่างานแต่ละรายการ จำนวนจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแต่ละรายการ
- 5) ร้อยละของแผนดำเนินงานตามแผนดำเนินงานประจำปี เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

Money
% PLAN

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด.....จำนวน ๒๑ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๓๙๘,๔๒๘.๐๐ บาท (สองล้านสามแสนเก้าหมื่นแปดพัน สี่ร้อยยี่สิบแปดบาทถ้วน)....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่๒๐ เมษายน ๒๕๖๙
- เป็นเงิน ๒,๓๙๘,๔๒๘.๐๐.....บาท
- ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๔ บริษัท....
- ๕.๑.....หจก. เอ็มแอนด์เอ็มกู๊ดส์ซัพพลาย.....
- ๕.๒.....หจก. ดองอู บิสซิเนส.....
- ๕.๓บริษัท คินก้าวน้ำ จำกัด.....
- ๕.๔นายไมตรี ลือเทพ.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- ๖.๑ นายมนูญ มิตรประชา นายแพทย์เชี่ยวชาญ
- ๖.๒ นางสาวสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน
- ๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ

ตารางเปรียบเทียบราคากลางหมวดวัสดุอุปกรณ์ โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙ รายการ เมื่อสิ้นสุดปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๒๑ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ซื้อ	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลาง ที่ราคา(บาท)	ยอดรวมประมาณ การราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย							
				พจก. เริ่มแอนด์ เริ่มไต้สัฟฟลาย	พจก. สอง ปีสจิมส	บริษัท กั๋วหน่า จักัด	นายไมตรี ลือเทพ				
๑	ปลาทั้งต้ม	กก.	๒,๗๙๖.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๑.๒๕	๑๕๑.๐๐	๔๒๒,๑๙๖.๐๐	
๒	ปลาไหล	กก.	๒,๑๒๔.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๓.๗๕	๑๓๔.๐๐	๒๘๔,๖๑๖.๐๐	
๓	ปลาช่อนสด	กก.	๑,๐๓๘.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๒๓๘,๗๔๐.๐๐	
๔	ปลาทุสด	กก.	๑,๘๗๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๓.๗๕	๑๒๔.๐๐	๒๓๒,๕๐๐.๐๐	
๕	ปลาทุึ่งขนาดใหญ่	เซ่ง	๔๑๔.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๘.๗๕	๕๙.๐๐	๒๐,๒๘๖.๐๐	
๖	เนื้อปลากะพง	กก.	๗๖๒.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๒๕๗.๕๐	๒๕๘.๐๐	๑๙๖,๕๙๖.๐๐	
๗	ปลาหมึก	กก.	๔๗๑.๐๐	๒๘๐.๐๐	๒๘๐.๐๐	๓๘๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๓๑๐.๐๐	๓๑๐.๐๐	๑๕๖,๐๑๐.๐๐	
๘	ปลาซาปะ	กก.	๔๒๖.๐๐	๑๒๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๑๗.๕๐	๑๑๘.๐๐	๕๐,๒๖๘.๐๐	
๙	เนื้อปลากาย	กก.	๓๙๙.๐๐	๒๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๗๖.๒๕	๑๗๖.๐๐	๗๐,๒๒๔.๐๐	
๑๐	เนื้อปลาดอรี่	กก.	๑๑๖๔.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๓๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๗.๒๕	๑๒๗.๐๐	๑๔๗,๘๒๘.๐๐	
๑๑	หอยแมลงภูแกะแล้ว	กก.	๔๒.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๒.๕๐	๑๖๓.๐๐	๖,๘๔๖.๐๐	
๑๒	กุ้งแช่เย็น หัวขนาดกลาง	กก.	๔๘๖.๐๐	๓๖๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๓๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๓๓๕.๐๐	๓๓๕.๐๐	๑๖๒,๘๑๐.๐๐	
๑๓	หมูแฮม	กก.	๗๒.๐๐	๒๑๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๒๕๕.๐๐	๒๕๕.๐๐	๑๗,๖๔๐.๐๐	
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	กก.	๕๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๑๖๒.๕๐	๑๖๓.๐๐	๘,๘๐๒.๐๐	

(นายบุญญ มิตระประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดใส)

นักวิชาการชำนาญงาน

กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ

กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลาง ที่ราคา (บาท)	ยอดรวมประมาณ การราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๕	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย							
				หจก. เอ็มแอนด์ เอ็มทีเอสซีพหลาย	หจก. ดองฮู บิสซิเนส	บริษัท คีน ก๊วหน้า จำกัด	นายไมตรี ลีองเทพ				
๑๕	หนังหุ้มตู้มสุก หั่นฝอย	กก.	๘๑.๐๐	๑๕๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๐,๕๓๐.๐๐		
๑๖	หุ้มบุตพวงเครื่อง	กก.	๑,๑๖๗.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๗๕.๐๐	๒๐๔,๒๒๕.๐๐		
๑๗	ไม้กระดานอีसान	กก.	๒๐๗.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๙๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๓๒.๕๐	๔๘,๒๓๓.๐๐		
๑๘	หุ้มจอแท่ง	แท่ง	๗๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐.๐๐	๙๐.๐๐	๗๐,๒๐๐.๐๐		
๑๙	ลูกชิ้นปลาแห้งอย่างดีพิเศษ	กก.	๑๙๒.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๖.๒๕	๑๘,๕๓๒.๐๐		
๒๐	หอยจืด	แท่ง	๑๘๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๓๗.๕๐	๒๔,๘๕๐.๐๐		
๒๑	ทอดมันปลาทราย ปู่งสำเร็จ	กก.	๙๖.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๗๒.๕๐	๑๖,๖๐๘.๐๐		
รวมทั้งหมด (บาท)											๒,๓๙๘,๔๒๘.๐๐

W ✓

(นายบุญญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

PK ✓

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ