



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๓๓๘,๓๓๐.-บาท (สองล้านสามแสนสามหมื่นแปดพันสามร้อยสามสิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

ผักปลอดภัยจากสารพิษ

จำนวน ๕๖ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นที่ไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๔

พฤษภาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๒๔๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๕ พฤษภาคม 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 ๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

๒

(นายธนสิทธิ์ ไพระพงษ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ				
๑	แตงกวา	ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดแต่ละลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๒ นิ้ว	กก.	
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีซ้ำ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ติดราก	กก.	
๓	ถั่วงอก	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผักไม่พอง ผักยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ผักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ซ้ำ ใ้สีไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	
๕	หัวผักกาด	เนื้อสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	
๖	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	
๗	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	กก.	
๘	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ กลี้ง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	
๙	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบไม่ซ้ำ	กก.	
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ดำดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	
๑๑	พริกหยวก	เม็ดใหญ่อวบสีแดงสีเขียวสีเหลืองขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ผิวเรียบตึง	กก.	
๑๒	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	
๑๓	พริกชี้ฟ้าสีแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ	กก.	
๑๔	พริกชี้ฟ้าเหลือง	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดขั้ว	กก.	
๑๕	หัวปลี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก	กก.	
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุม ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๑๘	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่ฟ้าม เนื้อฟักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นฟักไม่และเป็นน้ำ	กก.	

๑. นายมนูญ มิตระประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา บัดโธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ				
๑๙	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ผักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ผักไม่เหลือง ตัดขั้วหัว และท้าย พร้อมลอกใยข้างผักออก	กก.	
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	กก.	
๒๑	กระชายพันธุ์ฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อน พันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	
๒๒	พริกขี้หนู	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ	กก.	
๒๓	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด	กก.	
๒๔	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอยขีด ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	
๒๕	มะเขือพวงเฉพาะผล	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	กก.	
๒๖	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน เนื้อเนียนไม่มีเส้น ไม่เหม็นสาบ	กก.	
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	กก.	
๒๘	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	กก.	
๒๙	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบฝัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป น้ำหนักประมาณ ๕ ฝักต่อกิโลกรัม	กก.	
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	ใหม่ สด ลำอ่อน ลอกเปลือก ลอกใยออก	กก.	
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว ไม่เหลือง	ลูก	
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ใบไม่เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม่มีใย	กก.	
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แมลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	
๓๖	ผักบุ้งแฉ่งส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือขำ	กก.	
๓๗	ขิงอ่อนพันธุ์ฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดพันธุ์ฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวของขิง	กก.	

๑. นายมนูญ มิตระประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางสาวสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นายธนวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ				
๓๘	มะระ	ขนาดลูกยาว ตรง สีเขียวอ่อน สด ไม่เหลืองสุก	กก.	
๓๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	กก.	
๔๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	
๔๒	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวเข้มไม่ปนแป้ กลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	
๔๓	เห็ดขอนขาว	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๔๔	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	กก.	
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่แก่ ไม่มีหนอน	กก.	
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๔๙	แตงกวา ลูกเล็ก	แตงกวาอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ผลตรง มีสภาพสมบูรณ์ อวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มีสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่ ความยาว ๘-๑๐ ซม. น้ำหนัก ๑๐-๑๕ ผล/กก.	กก.	
๕๐	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ใสไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
๕๑	เห็ดนางรมหลวง (เห็ดออริโนจิ)	ดอกสีขาวนวล สดใหม่ ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ขึ้น ไม่เน่า ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กก.	
๕๒	พริกขี้หนูสวน	ผลอ่อน เก็บสดใหม่ เด็ดหัวออก มีสีเขียวปนสีแดง ไม่เน่า ไม่ช้ำ	กก.	
๕๓	พริกขี้ฟ้าสดสีเหลือง	เม็ดใหญ่ยาวสีเหลือง ขั้วสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่มีหนอน ผลตรงยาว ผิวเรียบ เด็ดหัวออก	กก.	

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

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

.....
๓. นายธนารุณี เมืองเจริญทรัพย์
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	หมายเหตุ
<u>หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ</u>				
๕๔	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบแกะเมล็ด)	ข้าวโพดหวานแบบแกะเอาแต่เมล็ด สดใหม่ เมล็ดไม่ลีบ เมล็ดไม่แก่หรืออ่อนเกินไป แกะวันต่อวัน ไม่ค้ำคิ่น ไม่เหม็นบูด	กก.	
๕๕	เผือกดิบ	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า หัวใหญ่มีขนาดหัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๑-๒ ลูก/ กก.	กก.	
๕๖	มันฝรั่ง	สดใหม่ ไม่มีดิน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สีเหลืองนวล มีขนาดหัวสม่ำเสมอ น้ำหนัก ๓-๔ ลูก/กก.	กก.	

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

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

.....
๓. นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	ราคา/ หน่วยนับ บาท	จำนวนการใช้	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑	แตงร้าน	กก.		๔,๔๐๐.๐๐		
๒	ผักกาดหอม	กก.		๑๘๐.๐๐		
๓	ถั่วฝักยาว	กก.		๑,๐๔๕.๐๐		
๔	ผักกาดขาว	กก.		๕,๓๐๕.๐๐		
๕	หัวผักกาด	กก.		๑,๒๐๐.๐๐		
๖	ถั่วงอก	กก.		๔๖๐.๐๐		
๗	มะเขือเทศเนื้อ	กก.		๑,๔๘๕.๐๐		
๘	มะเขือเปราะ	กก.		๑,๔๘๕.๐๐		
๙	ผักกะหล่ำปลี	กก.		๒,๘๖๕.๐๐		
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	กก.		๙๐๐.๐๐		
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	กก.		๔๐.๐๐		
๑๒	บวบเหลี่ยม	กก.		๑,๘๐๕.๐๐		
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	กก.		๒๔๐.๐๐		
๑๔	พริกชี้ฟ้าจินดาแดง	กก.		๑๓๖.๐๐		
๑๕	หัวปลีคอโครี	กก.		๘๘๐.๐๐		
๑๖	เห็ดฟาง	กก.		๗๖๒.๐๐		
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	กก.		๑,๒๒๘.๐๐		
๑๘	ฟักเขียว	กก.		๓,๔๖๐.๐๐		
๑๙	ถั่วลันเตา	กก.		๓๑๐.๐๐		
๒๐	หัวขิงแก่	กก.		๔๒๐.๐๐		
๒๑	กระชายพื้นฝอย	กก.		๕๖.๐๐		
๒๒	พริกหยวก	กก.		๑๔๑.๐๐		
๒๓	มะละกอดิบสด	กก.		๕๑๖.๐๐		
๒๔	มะเขือยาว	กก.		๖๗๒.๐๐		
๒๕	มะเขือพวงเฉพาะผล	กก.		๓๓.๐๐		
๒๖	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.		๖๐.๐๐		
๒๗	หัวแครอท	กก.		๔,๑๗๐.๐๐		
๒๘	มะเขือเทศสีดา	กก.		๓๗๔.๐๐		

๑. นายมนูญ มิตระระชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดโรสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์
(นักโภชนาการปฏิบัติการ)

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอด ภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	ราคา/ หน่วยนับ บาท	จำนวนการ ใช้	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๒๙	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบฟัก)	กก.		๔๒.๐๐		
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	กก.		๕๐๗.๐๐		
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูก		๓๐.๐๐		
๓๒	ผักชีฝรั่ง	กก.		๑๙๔.๐๐		
๓๓	ผักตำลึง	กก.		๑๑๔.๐๐		
๓๔	ใบเตย	กก.		๑๒.๐๐		
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.		๓๐๐.๐๐		
๓๖	ผักบุ้งแฉ่งส้ม	กก.		๒๖๕.๐๐		
๓๗	ชิงอ่อนหันฝอย	กก.		๑๖๐.๐๐		
๓๘	มะระ	กก.		๓๐๐.๐๐		
๓๙	พริกไทยอ่อน	กก.		๒๐.๐๐		
๔๐	เห็ดหูหนูสด	กก.		๒๕๕.๐๐		
๔๑	บวบลาย	กก.		๖๐.๐๐		
๔๒	น้ำใบย่านาง	กก.		๔๕.๐๐		
๔๓	เห็ดขอนขาว	กก.		๔๘.๐๐		
๔๔	สายบัว	กก.		๓๐๖.๐๐		
๔๕	ผักชี	กก.		๔๗๕.๐๐		
๔๖	คะน้า	กก...		๒,๐๗๕.๐๐		
๔๗	ผักชีลาว	กก.		๑๔๐.๐๐		
๔๘	หัวข่าอ่อน	กก.		๑๘๕.๐๐		
๔๙	แตงกวา ลูกเล็ก	กก.		๔๘๐.๐๐		
๕๐	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	กก.		๔๘๐.๐๐		
๕๑	เห็ดนางรมหลวง (เห็ดออริจิน)	กก.		๒๔๐.๐๐		
๕๒	พริกชี้หูสวน	กก.		๕.๕๐		
๕๓	พริกชี้ฟ้าสดเหลือง	กก.		๒๔.๐๐		
๕๔	ข้าวโพดหวานดิบ(แบบแกะเมล็ด)	กก.		๑๒.๐๐		
๕๕	เผือกดิบ	กก.		๒๔.๐๐		
๕๖	มันฝรั่ง	กก.		๒๔.๐๐		
รวมทั้งหมด (บาท)						

๑. นายมนูญ มิตรประชา
(นายแพทย์เชี่ยวชาญ)

๒. นางวาสนา ปัดไธสง
(โภชนาการชำนาญงาน)

๓. นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์
(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)
()

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/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

.....

.....(ชื่อผู้ลงนาม).....

.....(ชื่อธนาคาร).....

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่ออิเล็กทรอนิกส์

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่..... จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/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 ****

ตัวอย่างแบบการบริหารจัดทำแผนการทำงาน										
ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน					
1	งานก่อสร้างเดิม									
	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										

100% 90% 80% 70% 60% 50% 40% 30% 20% 10% 0%

0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

1 2 3 4 5 6 7 8

ACC PLAN ACC ACTUAL

1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสัญญา จำนวน 8 เดือน

2) หมายถึง ระยะเวลาก่อสร้างตามแผนดำเนินงานดำเนินการของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น งานก่อสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างผิวทาง)

3) หมายถึง ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างตั้งต้นดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนของแต่ละรายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็น 100 %

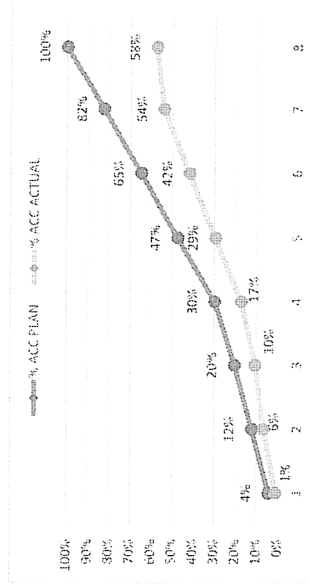
4) มูลค่างานแต่ละรายการ คำนวณจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแต่ละรายการ

5) ร้อยละของแผนดำเนินงาน คำนวณจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินการ เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

Money	
% PLAN	

ตัวอย่างวิธีการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานก่อสร้างเดิม					
	a1	ลบ.ม.	100	5,000	500,000	16%
	a2	ลบ.ม.	120	2,000	240,000	8%
2	งานผิวทาง					
	b1	ตร.ม.	400	2,000	800,000	26%
	b2	ตร.ม.	300	5,000	1,500,000	49%
			รวม		3,040,000	100%

[illegible][illegible]

หมายเหตุ: 1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานจำนวน 8 เดือน

2)	หมายเหตุ	ระยะเวลาก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น 1. งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาก่อสร้าง 5 เดือน
3)	25	หมายเหตุ
4)	Money	มูลค่างานก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนของแต่ละรายการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามตัวอย่าง งานรื้อโครงสร้างเดิม ถือเป็นร้อยละ 100 ของรายการนี้
5)	% PLAN	มูลค่างานก่อสร้างตามแผนงานเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงาน

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ.....รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ..... จำนวน ๕๖ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร๒,๓๓๘,๓๓๐.๐๐..... บาท (สองล้านสามแสนสามหมื่นแปดพันสามร้อยสามสิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๔
เป็นเงิน ๒,๓๓๘,๓๓๐.๐๐.....บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๔ บริษัท....
๕.๑.....หจก.ตองอู บิสซิเนส.....
๕.๒.....หจก.ทรัพย์ยั่งยืน โภชนาการ.....
๕.๓บริษัท คินก้าวน้ำ จำกัด.....
๕.๔นายไมตรี ลือเทพ.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
๖.๑ นายมนูญ มีตรประชา นายแพทย์ เชี่ยวชาญ
๖.๒ นางสาวสนา ปัดไธสง โภชนาการชำนาญงาน
๖.๓ นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์ นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางเปรียบเทียบราคากลาง หมวดวัสดุอุปกรณ์ โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๙ รายการที่ปลดหนี้จากสารพิษ จำนวน ๕๖ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย							
				หจก. ทองอุ บล	หจก. ทรัพย์ ยั่งยืน/ขอนแก่น	บริษัท คิน ก้าวหน้า จำกัด	นายไมตรี ลือเทพ				
๑	แตรง่วน	กก.	๔,๔๐๐.๐๐	๓๘.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๗๕	๓๖.๐๐	๑๕๘,๔๐๐.๐๐	
๒	ผักกาดหอม	กก.	๑๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๖๐.๐๐	๙๒.๐๐	๖๐.๐๐	๗๔.๒๕	๗๔.๐๐	๑๓,๗๒๐.๐๐	
๓	ถั่วฝักยาว	กก.	๑,๐๔๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๖๘.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๗๕	๖๑.๐๐	๖๓,๗๕๕.๐๐	
๔	ผักกาดขาว	กก.	๕,๓๐๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๖.๒๕	๔๖.๐๐	๒๔๔,๐๓๐.๐๐	
๕	หัวผักกาด	กก.	๑,๒๐๐.๐๐	๓๘.๐๐	๓๐.๐๐	๕๒.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๒๕	๔๐.๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐	
๖	ถั่วแขก	กก.	๔๖๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๖.๒๕	๒๖.๐๐	๑๑,๙๖๐.๐๐	
๗	มะเขือเทศเขียว	กก.	๑,๔๕๕.๐๐	๗๐.๐๐	๓๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๘๑,๘๗๕.๐๐	
๘	มะเขือเปราะ	กก.	๑,๔๕๕.๐๐	๔๓.๐๐	๓๕.๐๐	๕๒.๐๐	๔๐.๐๐	๔๒.๕๐	๔๓.๐๐	๖๓,๘๕๕.๐๐	
๙	ผักกะหล่ำปลี	กก.	๒,๘๖๕.๐๐	๔๓.๐๐	๓๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๗๕	๔๑.๐๐	๑๑๗,๔๖๕.๐๐	
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	กก.	๙๐๐.๐๐	๗๙.๐๐	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๖.๐๐	๗๖.๐๐	๖๘,๔๐๐.๐๐	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	กก.	๔๐.๐๐	๑๓๒.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๓.๐๐	๑๓๓.๐๐	๕,๓๒๐.๐๐	
๑๒	บวบเหลี่ยม	กก.	๑,๘๐๕.๐๐	๔๕.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๑.๒๕	๔๑.๐๐	๗๔,๐๐๕.๐๐	
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	กก.	๒๔๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๘.๐๐	๘๐.๐๐	๙๒.๐๐	๙๒.๐๐	๒๒,๐๘๐.๐๐	

(นายบุญ มีตรประชา)

นายแพทย์ชัยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปุติรส)

นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมื่องเจริญทรัพย์)

นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท					เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย								
				หจก. ทองอุ บลิส ซิเมนต์	หจก. ทรัพย์ ยั่งยืนโภชนาการ	บริษัท คีน แก้วหน้า จำกัด	นายมนตรี ลิ้มเทพ					
๑๔	พริกชี้ฟ้าแดง	กก.	๑๓๖.๐๐	๑๑๔.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๔.๗๕	๑๑๔.๐๐	๑๕,๖๔๐.๐๐		
๑๕	หัวปลีดอกโต	กก.	๘๘๐.๐๐	๔๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๒.๕๐	๗๓.๐๐	๖๔,๒๔๐.๐๐		
๑๖	เห็ดฟาง	กก.	๗๖๒.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๔๒.๕๐	๑๔๓.๐๐	๑๐๘,๗๖๖.๐๐		
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	กก.	๑,๒๒๘.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๘.๗๕	๑๓๙.๐๐	๑๗๐,๖๔๒.๐๐		
๑๘	พริกเขียว	กก.	๓,๔๖๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๒.๕๐	๓๓.๐๐	๑๑๔,๑๘๐.๐๐		
๑๙	ถั่วลิสงเตา	กก.	๓๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๔๘.๗๕	๑๔๙.๐๐	๔๖,๑๙๐.๐๐		
๒๐	หัวขิงแก่	กก.	๔๒๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๙๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๘.๗๕	๗๙.๐๐	๓๓,๑๘๖.๐๐		
๒๑	กระชายไทยน้อย	กก.	๕๖.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๖,๑๖๐.๐๐		
๒๒*	พริกหยวก	กก.	๑๔๑.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐	๑๐,๕๗๕.๐๐		
๒๓	มะลิกากอบีสด	กก.	๕๑๖.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๖.๒๕	๓๖.๐๐	๑๘,๕๗๖.๐๐		
๒๔	มะเขือยาว	กก.	๖๗๒.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๓,๖๐๐.๐๐		
๒๕	มะเขือพวงมะผล	กก.	๓๓.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๓.๗๕	๑๒๔.๐๐	๔,๐๙๒.๐๐		
๒๖	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	๖๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๒.๕๐	๑๐๓.๐๐	๖,๑๘๐.๐๐		
๒๗	หัวแครอท	กก.	๔,๑๗๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๖๖,๘๐๐.๐๐		
๒๘	มะเขือเทศสีดา	กก.	๓๗๔.๐๐	๖๐.๐๐	๓๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๓.๗๕	๕๔.๐๐	๒๐,๑๙๖.๐๐		

(นายณณู มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวราสนา ปัตติสง)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท					เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง งบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาสถาบัน/หน่วย								
				หจก. ดองชู บิส ซิเนส	หจก. ทรัพย์ ยั่งยืนมหาชนการ	บริษัท คีน ก้าวหน้า จำกัด	นายไผ่ศรี ลิ้มเทพ					
๒๙	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบฟัก)	กก.	๔๒.๐๐	๒๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๑.๒๕	๔๑.๐๐	๑,๗๒๒.๐๐		
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	กก.	๕๐๗.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๗.๕๐	๑๐๘.๐๐	๕๔,๗๕๖.๐๐		
๓๑	ถั่วแระกูด	กก.	๓๐.๐๐	๕.๐๐	๔.๐๐	๗๐.๐๐	๖.๐๐	๒๑.๒๕	๒๑.๐๐	๖๓๐.๐๐		
๓๒	ผักชีฝรั่ง	กก.	๑๙๔.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๑๖,๔๙๐.๐๐		
๓๓	ผักตำลึง	กก.	๑๑๔.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๗.๕๐	๘๘.๐๐	๑๐,๐๓๒.๐๐		
๓๔	ใบเตย	กก.	๑๒.๐๐	๔๕.๐๐	๓๐.๐๐	๘๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๘.๗๕	๔๙.๐๐	๕๘๘.๐๐		
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	๓๐๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๖.๒๕	๑๖๖.๐๐	๔๙,๘๐๐.๐๐		
๓๖	ผักบุ้งแฉ่ง	กก.	๒๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๗.๕๐	๔๘.๐๐	๑๒,๗๒๐.๐๐		
๓๗	ชิงอ่อนแห้งน้อย	กก.	๑๖๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๗,๖๐๐.๐๐		
๓๘	ขมิ้น	กก.	๓๐๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๑๖,๕๐๐.๐๐		
๓๙	พริกไทยอ่อน	กก.	๒๐.๐๐	๒๖๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๒๕๒.๕๐	๒๕๓.๐๐	๕,๐๖๐.๐๐		
๔๐	เห็ดหูหนูสด	กก.	๒๕๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๓๑,๘๗๕.๐๐		
๔๑	บัวบก	กก.	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๕๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๒.๕๐	๔๓.๐๐	๒,๕๘๐.๐๐		
๔๒	น้ำใบย่านาง	กก.	๔๕๕.๐๐	๒๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐.๐๐	๓๓.๗๕	๓๔.๐๐	๑๕,๓๐๐.๐๐		
๔๓	เห็ดขอนขาว	กก.	๔๘๘.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๗,๙๒๐.๐๐		
๔๔	สาหร่าย	กก.	๓๐๖.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๗๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๓.๗๕	๕๔.๐๐	๑๖,๕๒๔.๐๐		
๔๕	ผักชี	กก.	๔๗๕.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๗๑,๒๕๐.๐๐		

(นายมนูญ มีตรประชา)
นายกเทศมนตรีชัยชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปุติรส)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ผล					เฉลี่ยราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๖๙	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย								
				พจก. ดองอู บิส ซิเนส	พจก. ทรัพย์ ยั่งยืนโภชนาการ	บริษัท ลิน แก้วน้ำ จำกัด	นายไม่ตรี สิอเทพ					
๔๖	คละน้ำ	กก.	๒,๐๗๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๗๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๒.๕๐	๕๓.๐๐	๑๐๙,๙๗๕.๐๐		
๔๗	ผักชีลาว	กก.	๑๔๐.๐๐	๙๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๒,๖๐๐.๐๐		
๔๘	หัวข่าอ่อน	กก.	๑๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๖.๒๕	๖๖.๐๐	๑๒,๒๑๐.๐๐		
๔๙	แมงกาวา ลูกเล็ก	กก.	๔๘๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๕.๐๐	๓๐.๐๐	๔๒.๕๐	๔๓.๐๐	๒๐,๖๔๐.๐๐		
๕๐	ผักกวางตุ้งฮ่องเต้	กก.	๔๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๔๐.๐๐	๗๘.๐๐	๘๐.๐๐	๗๒.๐๐	๗๒.๐๐	๓๔,๕๖๐.๐๐		
๕๑	เห็ดนางรมทอง (เห็ดออริจิน)	กก.	๒๔๐.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๗.๕๐	๑๒๘.๐๐	๓๐,๗๒๐.๐๐		
๕๒	พริกชี้ฟ้าหวาน	กก.	๕.๕๐	๒๖๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๒๗.๕๐	๒๒๘.๐๐	๑,๒๕๔.๐๐		
๕๓	พริกชี้ฟ้าสดเหลือง	กก.	๒๔.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๔๗.๕๐	๑๔๘.๐๐	๓,๕๕๒.๐๐		
๕๔	ข้าวโพดหวานดิบ(แบบกะหล่ำ)	กก.	๑๒	๙๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๓.๗๕	๖๔.๐๐	๗๖๘.๐๐		
๕๕	เผือกดิบ	กก.	๒๔	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๗.๕๐	๖๘.๐๐	๑,๖๓๒.๐๐		
๕๖	มันฝรั่ง	กก.	๒๔	๗๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๑,๓๒๐.๐๐		
รวมทั้งหมด (บาท)												
๒,๓๓๘,๓๓๐.๐๐												

✓

✓

✓

(นายมนูญ นิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา บัณฑิตสง)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ