



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๘๒,๒๘๐.-บาท (เก้าแสนแปดหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

อาหารแห้งอื่นๆ

จำนวน ๓๖ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๓๔๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๔ กันยายน 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 ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๕

(นายธนสิทธิ์ ไพรงษ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวดยาอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๑	กระเทียมแห้ง	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก	
๒	ไข่เค็ม	เป็นไข่ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรอยร้าวหรือบุบเมื่อผ่าแล้วไข่แดงอยู่ตรงกลาง ไม่เสีย	
๓	หอมหัวแดง	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เป็นราดำ	
๔	พริกไทยเม็ดขาว	ชนิดเม็ด ใหม่ แห้ง ขาวสะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๕	พริกขี้หนูแห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	
๖	กระเพาะปลาอย่างดี	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
๗	เห็ดหอมแห้ง ดอกขนาดกลาง	ดอกขนาดกลางไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	
๘	หอมหัวใหญ่	สดสะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่าจำนวน ๔-๖ หัว/กก.	
๙	น้ำตาลปีบ	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่มีสารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	
๑๐	เต้าหู้แข็ง	เป็นแผ่น ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ชนิดขาว ขนาดกว้าง ๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว	
๑๑	แผ่นก้วยเตี่ยวเซียงไฮ้	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว น้ำหนัก ๑๙๐ กรัม/ห่อ	
๑๒	กะทิ ๑๐๐ % UHT	กะทิสำเร็จรูป ๑๐๐ % ยูเอสบีที ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ มล./กล่อง	
๑๓	ปลาสดแห้ง	ตัวใส สะอาด แดงเดียว จืด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาด ๑๐-๑๕ ตัว/กก.	
๑๔	เห็ดหูหนูขาว	สีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๕	พริกเม็ดใหญ่แห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	
๑๖	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเม็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีตัวมอด บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	
๑๗	กุ้งแห้ง	กุ้งแห้งอย่างดี ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เค็ม ตัวขนาดกลาง	
๑๘	เส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	
๑๙	เห็ดหูหนูแห้ง ดอกโต	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๐	ไข่เนกกะทา	เป็นไข่สดใหม่ ต้มสุก ปลอดภัยแล้ว	
๒๑	ปลาร้า (น้ำ)	ปลาร้าดิบ กรองมีแต่น้ำ	
๒๒	ดอกไม้จีน	สีเหลือง ธรรมชาติ ไม่เป็นราไม่เก่าหรือเหม็นสาบ สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๒๓	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ไม่ใส่สารฟอกขาว	

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโรตง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวดยาอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๒๔	เส้นใหญ่	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	
๒๕	ชีสสไลด์	เป็นแผ่นชีสแข็งแข็ง ชีสสไลด์ ๖ สไลด์ ๑๒๕ กรัม/ห่อ	
๒๖	ดอกจันทร์	ผลิตใหม่ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอดสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
๒๗	ฟองเต้าหู้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	
๒๘	งาขาว	งาขาวแห้งใหม่ ไม่ขึ้นราไม่มีสารปนเปื้อน ไม่มีมอด หรือ แมงกั๊ดใหม่ ไม่เก่าเก็บ	
๒๙	กระเจียบแห้ง	กระเจียบแดงอบแห้งอินทรีย์ ขนาดแพ็ค ๕๐๐ กรัม ตากแห้ง สะอาด ปราศจากเชื้อราและฝุ่นดิน	
๓๐	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกั๊ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	
๓๑	ลำไยแห้ง	กลิ่นหอม ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๒	แก่นฝาง	ทำจากไม้ฝางปอกเปลือกตากแห้ง หั่นเป็นแท่งสำหรับทำน้ำฝาง ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีมอดหรือรา สำหรับต้มน้ำสมุนไพร	
๓๓	ดอกคำฝอยแห้ง	ดอกคำฝอยใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	
๓๔	จับเลี้ยง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เป็นมอดหรือแมลงกั๊ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	
๓๕	ดอกอัญชันแห้ง	ดอกอัญชันแห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่รวนเป็นผง	
๓๖	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แห้งใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด หรือเชื้อราไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวดยาอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย/ ราคา	ราคา / หน่วย	จำนวน/ ๑๒ เดือน	ราคารวม/ ๑๒ เดือน (บาท)
			ราคา	หน่วย	๑๒ เดือน	๑๒ เดือน (บาท)
๑	กระเทียมแห้ง	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๑,๑๑๖.๐๐	๑๓๓,๙๒๐.๐๐
๒	ไข่เค็ม	เป็นไข่ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรอยร้าวหรือบุบเมื่อผ่าแล้วไข่แดงอยู่ตรงกลาง ไม่เสีย	ฟอง	๙.๐๐	๒๖๔.๐๐	๒,๓๗๖.๐๐
๓	หอมหัวแดง	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เป็นราดำ	กิโลกรัม	๗๓.๐๐	๑,๗๔๖.๐๐	๑๒๗,๔๕๘.๐๐
๔	พริกไทยเม็ดขาว	ชนิดเม็ด ใหม่ แห้ง ขาวสะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๕๕๐.๐๐	๒๔.๐๐	๑๐,๘๐๐.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าแห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	กิโลกรัม	๒๓๐.๐๐	๔๒.๐๐	๙,๖๖๐.๐๐
๖	กระเพาะปลาอย่างดี	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๗๖๐.๐๐	๑๘.๐๐	๑๓,๖๘๐.๐๐
๗	เห็ดหอมแห้ง ดอกขนาดกลาง	ดอกขนาดกลางไม่เหี่ยวหืน ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๕๓๓.๐๐	๖๐.๐๐	๓๑,๙๘๐.๐๐
๘	หอมหัวใหญ่	สดสะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่าจำนวน ๔-๖ หัว/กก.	กิโลกรัม	๔๘.๐๐	๒,๙๕๒.๐๐	๑๔๑,๖๙๖.๐๐
๙	น้ำตาลปีบ	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่มีสารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๔๒.๐๐	๘๔.๐๐	๓,๕๒๘.๐๐
๑๐	เต้าหู้แข็ง	เป็นแผ่น ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ชนิดขาว ขนาดกว้าง ๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว	แผ่น	๑๗.๐๐	๑,๒๗๒.๐๐	๒๑,๖๒๔.๐๐
๑๑	แผ่นกวนเต้าหู้แข็งไข่	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว น้ำหนัก ๑๙๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๖๒.๐๐	๒๐๔.๐๐	๑๒,๖๔๘.๐๐
๑๒	กะทิ ๑๐๐ % UHT	กะทิสำเร็จรูป ๑๐๐ % ยูเอชที ขนาดบรรจุ ๑๐๐๐ มล./กล่อง	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐	๑,๔๒๘.๐๐	๑๔๒,๘๐๐.๐๐
๑๓	ปลาสดแห้ง	ตัวใส สะอาด แดงเดียว จืด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาด ๑๐-๑๕ ตัว/กก.	กิโลกรัม	๓๑๐.๐๐	๒๖๘.๐๐	๘๓,๐๘๐.๐๐
๑๔	เห็ดหูหนูขาว	สีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๔๒๗.๐๐	๑๒.๐๐	๕,๑๒๔.๐๐
๑๕	พริกเม็ดใหญ่แห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	กิโลกรัม	๑๗๐.๐๐	๓๐.๐๐	๕,๑๐๐.๐๐
๑๖	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเม็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีตัวมอด บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๑๑๓.๐๐	๙๖.๐๐	๑๐,๘๔๘.๐๐
๑๗	กุ้งแห้ง	กุ้งแห้งอย่างดี ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เค็ม ตัวขนาดกลาง	กิโลกรัม	๘๒๗.๐๐	๔๔.๐๐	๓๖,๓๘๘.๐๐
๑๘	เส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๓๘.๐๐	๓๖๐.๐๐	๑๓,๖๘๐.๐๐
๑๙	เห็ดหูหนูแห้ง ดอกโต	ดอกโต ไม่เหี่ยวหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๔๕๐.๐๐	๑๘.๐๐	๘,๑๐๐.๐๐
๒๐	ไข่คนกะทาก	เป็นไข่สดใหม่ ต้มสุก ปลอดภัยแล้ว	ฟอง	๒.๐๐	๑,๙๒๐.๐๐	๓,๘๔๐.๐๐
๒๑	ปลาร้า (น้ำ)	ปลาร้าดิบ กรองมีแต่น้ำ	กิโลกรัม	๗๒.๐๐	๒๒๘.๐๐	๑๖,๔๑๖.๐๐
๒๒	ดอกไม้จีน	สีเหลือง ธรรมชาติ ไม่เป็นราไม่เก่าหรือเหม็นสาบ สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑ กก.	กิโลกรัม	๔๘๓.๐๐	๑๒.๐๐	๕,๗๙๖.๐๐
๒๓	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ไม่ใส่สารฟอกขาว	กิโลกรัม	๑๒๒.๐๐	๓๐.๐๐	๓,๖๖๐.๐๐
๒๔	เส้นใหญ่	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๓๒.๐๐	๑,๕๓๖.๐๐	๔๙,๑๕๒.๐๐
๒๕	ซีสโลต	เป็นแผ่นซีสกึ่งแข็ง ซีสโลต ๖ สไลด์ ๑๒๕ กรัม/ห่อ	ห่อ	๑๒๐.๐๐	๑๒.๐๐	๑,๔๔๐.๐๐
๒๖	ดอกจันทร์	ผลิตใหม่ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอดสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๓๘๓.๐๐	๖.๐๐	๒,๒๙๘.๐๐
๒๗	ฟองเต้าหู้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	กิโลกรัม	๕๖๗.๐๐	๑๒.๐๐	๖,๘๐๔.๐๐
๒๘	งาขาว	งาขาวแห้งใหม่ ไม่ขึ้นราไม่มีสารปนเปื้อน ไม่มีมอด หรือ แมงกั๊ดใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๑๓๓.๐๐	๖.๐๐	๗๙๘.๐๐
๒๙	กระเจียบแห้ง	กระเจียบแดงอบแห้งอินทรีย์ ขนาดแพ็ค ๕๐๐ กรัม ตากแห้ง สะอาด ปราศจากเชื้อราและฝุ่นดิน	กิโลกรัม	๕๓๓.๐๐	๓๖.๐๐	๑๙,๑๘๘.๐๐
๓๐	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกั๊ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๓๓๓.๐๐	๔๘.๐๐	๑๕,๙๘๔.๐๐
๓๑	ลำไยแห้ง	กลิ่นหอม ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๓๖๗.๐๐	๔๘.๐๐	๑๗,๖๑๖.๐๐

(นายมนูญ มิตระชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวดยาอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย/ ราคา	ราคา / หน่วย	จำนวน/ ๑๒ เดือน	ราคารวม/ ๑๒ เดือน (บาท)
๓๒	แก่นฝาง	ทำจากไม้ฝางปอกเปลือกตากแห้ง หั่นเป็นแท่งสำหรับทำน้ำฝาง ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีมอดหรือรา สำหรับต้มน้ำสมุนไพร	กิโลกรัม	๔๓๓.๐๐	๖.๐๐	๒,๕๙๘.๐๐
๓๓	ดอกคำฝอยแห้ง	ดอกคำฝอยใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	กิโลกรัม	๗๖๐.๐๐	๑๒.๐๐	๙,๑๒๐.๐๐
๓๔	จับเลี้ยง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๓๕๐.๐๐	๓๖.๐๐	๑๒,๖๐๐.๐๐
๓๕	ดอกอัญชันแห้ง	ดอกอัญชันแห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่รวนเป็นผง	กิโลกรัม	๖๘๓.๐๐	๑๒.๐๐	๘,๑๙๖.๐๐
๓๖	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แห้งใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด หรือเชื้อราไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๓๘๓.๐๐	๑๒.๐๐	๔,๕๙๖.๐๐
รวมทั้งหมด (บาท)						๔๘๒,๒๘๐.๐๐

(นายบุญ มีตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา บัดโธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวตอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย/ ราคา /	จำนวน/ ๑๒ เดือน	ราคารวม/ ๑๒ เดือน (บาท)
			ราคา หน่วย		
๑	กระเทียมแห้ง	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก	กิโลกรัม	๑,๑๑๖.๐๐	
๒	ไข่เค็ม	เป็นไข่ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรอยร้าวหรือบุบเมื่อผ่าแล้วไข่แดงอยู่ตรงกลาง ไม่เสีย	ฟอง	๒๖๔.๐๐	
๓	หอมหัวแดง	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เป็นราดำ	กิโลกรัม	๑,๗๔๖.๐๐	
๔	พริกไทยเม็ดขาว	ชนิดเม็ด ใหม่ แห้ง ขาวสะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๒๔.๐๐	
๕	พริกชี้ฟ้าแห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	กิโลกรัม	๔๒.๐๐	
๖	กระเพาะปลาอย่างดี	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๑๘.๐๐	
๗	เห็ดหอมแห้ง ดอกขนาดกลาง	ดอกขนาดกลางไม่เหินหืน ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	
๘	หอมหัวใหญ่	สดสะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่าจำนวน ๔-๖ หัว/กก.	กิโลกรัม	๒,๙๕๒.๐๐	
๙	น้ำตาลปีบ	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๘๔.๐๐	
๑๐	เต้าหู้แข็ง	เป็นแผ่น ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ชนิดขาว ขนาดกว้าง ๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว	แผ่น	๑,๒๗๒.๐๐	
๑๑	แผ่นก้วยเตี่ยวเซียงไฮ้	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว น้ำหนัก ๑๙๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๒๐๔.๐๐	
๑๒	กะทิ ๑๐๐ % UHT	กะทิส้าเร็จรูป ๑๐๐ % ยูเอสบี ขนาดบรรจุ ๑๐๐๐ มล./กล่อง	กิโลกรัม	๑,๔๒๘.๐๐	
๑๓	ปลาสดแห้ง	ตัวใส สะอาด แคดเดียว จืด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาด ๑๐-๑๕ ตัว/กก.	กิโลกรัม	๒๖๘.๐๐	
๑๔	เห็ดหูหนูขาว	สีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	
๑๕	พริกเม็ดใหญ่แห้ง	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเม็ดพริกไม่ต่างขาว	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	
๑๖	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเม็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีตัวมอด บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๔๖.๐๐	
๑๗	กุ้งแห้ง	กุ้งแห้งอย่างดี ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เค็ม ตัวขนาดกลาง	กิโลกรัม	๔๔.๐๐	
๑๘	เส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๓๖.๐๐	
๑๙	เห็ดหูหนูแห้ง ดอกโต	ดอกโต ไม่เหินหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่แตก อยู่ในสภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๘.๐๐	
๒๐	ไข่คนกะทาก	เป็นไข่สดใหม่ ต้มสุก ปลอดภัยแล้ว	ฟอง	๑,๙๒๐.๐๐	
๒๑	ปลาร้า (น้ำ)	ปลาร้าดิบ กรองมีแต่น้ำ	กิโลกรัม	๒๒๘.๐๐	
๒๒	ดอกไม้จีน	สีเหลือง ธรรมชาติ ไม่เป็นราไม่เก่าหรือเหินหืน สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑ กก.	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	
๒๓	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ไม่ใส่สารฟอกขาว	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	
๒๔	เส้นใหญ่	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๑,๕๓๖.๐๐	
๒๕	ชีสสไลด์	เป็นแผ่นชีสแข็ง ชีสสไลด์ ๖ สไลด์ ๑๒๕ กรัม/ห่อ	ห่อ	๑๒.๐๐	
๒๖	ดอกจันทร์	ผลิตใหม่ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอดสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๖.๐๐	
๒๗	ฟองเต้าหู้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	
๒๘	งาขาว	งาขาวแห้งใหม่ ไม่ขึ้นราไม่มีสารปนเปื้อน ไม่มีมอด หรือ แมงกัดใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๖.๐๐	
๒๙	กระเจียบแห้ง	กระเจียบแดงอบแห้งอินทรีย์ ขนาดแพ็ค ๕๐๐ กรัม ตากแห้ง สะอาด ปราศจากเชื้อราและฝุ่นดิน	กิโลกรัม	๓๖.๐๐	
๓๐	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม	๔๘.๐๐	
๓๑	ลำไยแห้ง	กลิ่นหอม ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๔๘.๐๐	

(นายบุญญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะอาหาร หมวดอาหารแห้งอื่น ๆ จำนวน ๓๖ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย/	ราคา /	จำนวน/	ราคารวม/
			ราคา	หน่วย	๑๒ เดือน	๑๒ เดือน (บาท)
๓๒	แก่นฝาง	ทำจากไม้ฝางปอกเปลือกตากแห้ง หั่นเป็นแท่งสำหรับทำน้ำฝาง ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีมอดหรือรา สำหรับต้มน้ำสมุนไพร	กิโลกรัม		๖.๐๐	
๓๓	ดอกคำฝอยแห้ง	ดอกคำฝอยใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่แตกละเอียด	กิโลกรัม		๑๒.๐๐	
๓๔	จับเลี้ยง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	กิโลกรัม		๓๖.๐๐	
๓๕	ดอกอัญชันแห้ง	ดอกอัญชันแห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ร่วงเป็นผง	กิโลกรัม		๑๒.๐๐	
๓๖	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แห้งใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด หรือเชื้อราไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม		๑๒.๐๐	
รวมทั้งหมด (บาท)						

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

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/จะเข้ายื่นข้อเสนอเกี่ยวกับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน 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).....

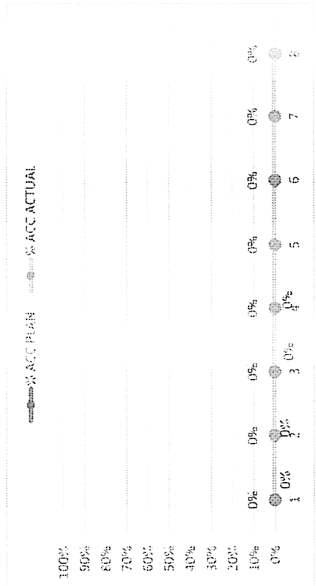
**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

ตัวอย่างแบบการบริหารจัดทำแผนการทำงาน

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	งานฉั้วทาง					
	รายการ....	ตร.ม.				
	รายการ....	ตร.ม.				
	รวม			-		0%

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



1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานนี้สิ้นสุดภายในงาน 8 เดือน

2) หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างฉั้วทาง)

3) ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างตั้งดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานเทียบกับมูลค่าของแผนงาน ซึ่งแต่ละรายการก่อสร้าง คิดเป็น 100 %

4) มูลค่างานแต่ละรายการ จำนวนจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่าของแผนงาน

5) ร้อยละของแผนดำเนินงาน จำนวนจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงานเมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

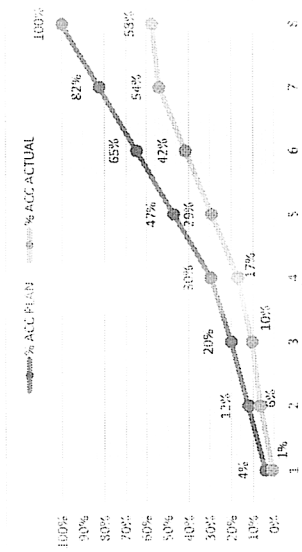
หมายเหตุ:

Money	25
% PLAN	

ตัวอย่างวิธีการจัดทำแผนการทำงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	งานรื้อโครงสร้างเดิม					
		a1	100	5,000	500,000	16%
	a2	ลบม.	120	2,000	240,000	8%
2	งานฉั้วทาง					
		b1	400	2,000	800,000	26%
	b2	ตร.ม.	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



หมายเหตุ: 1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด จำนวน 8 เดือน

- 2) หมายถึง ระยะเวลาก่อสร้างตามแผนดำเนินงานประจำปีการก่อสร้าง เช่น 1. งานรื้อโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน 2. งานก่อสร้างผิวทาง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง 5 เดือน
- 3) ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างตั้งดำเนินการก่อสร้าง ซึ่งแต่ละรายการการก่อสร้าง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามตัวอย่าง งานรื้อโครงสร้างเดิม คิดเป็นร้อยละ 100 ของรายการนี้
- 4) มูลค่างานแต่ละรายการ คำนวณจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่าของงานทั้งหมด
- 5) ร้อยละของแผนดำเนินงาน คำนวณจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินงาน เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งหมด

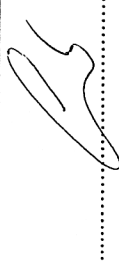
**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....รายการอาหารแห้งอื่น ๆ..... จำนวน ๓๖ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๙๘๒,๒๘๐.๐๐ บาท (เก้าแสนแปดหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบ บาทถ้วน).....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๙๘๒,๒๘๐.๐๐.....บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๓ บริษัท....
๕.๑.....บริษัท เจริญดี ๒๐๒๐ จำกัด.....
๕.๒.....นายไมตรี ลือเทพ.....
๕.๓บริษัท คีนก้าวน้ำ จำกัด.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
๖.๑ นายมนูญ มิตรประชา นายแพทย์เชี่ยวชาญ
๖.๒ นางวาสนา ปัดไธสง โภชนาการชำนาญงาน
๖.๓ นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ

ตารางเปรียบเทียบราคากลาง หมวดวัสดุอุปกรณ์ โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐ รายการของแห่งบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๓๖ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				บริษัทเจริญดี ๒๐๒๐ จำกัด	นายไมตรี ลือเทพ	บริษัท คินก้าหน้า จำกัด				
๑	กระเทียมแห้ง	กิโลกรัม	๑,๑๑๖.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๓,๙๒๐.๐๐		
๒	ไข่เค็ม	ฟอง	๒๖๔.๐๐	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๙.๓๓	๙.๐๐	๒,๓๗๖.๐๐	
๓	หอมหัวแดง	กิโลกรัม	๑,๗๔๖.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐.๐๐	๙๐.๐๐	๗๓.๓๓	๗๓.๐๐	๑๒๗,๔๕๘.๐๐	
๔	พริกไทยเม็ดขาว	กิโลกรัม	๒๔.๐๐	๔๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๑๐,๘๐๐.๐๐	
๕	พริกชี้หนูแห้ง	กิโลกรัม	๔๒.๐๐	๒๔๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๙,๖๖๐.๐๐	
๖	กระเพาะปลาอย่างดี	กิโลกรัม	๑๘.๐๐	๖๘๐.๐๐	๘๐๐.๐๐	๘๐๐.๐๐	๗๖๐.๐๐	๗๖๐.๐๐	๑๓,๖๘๐.๐๐	
๗	เห็ดหอมแห้ง ดอกขนาดกลาง	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๗๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๕๓๓.๓๓	๕๓๓.๐๐	๓๑,๙๘๐.๐๐	
๘	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๒,๙๕๒.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๘.๓๓	๔๘.๐๐	๑๔๑,๖๙๖.๐๐	
๙	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๘๔.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๑.๖๗	๔๒.๐๐	๓,๕๒๘.๐๐	
๑๐	เต้าหู้แข็ง	แผ่น	๑,๒๗๒.๐๐	๑๔.๐๐	๒๐.๐๐	๑๘.๐๐	๑๗.๓๓	๑๗.๐๐	๒๑,๖๒๔.๐๐	

✓





(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โฆษนากรชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				บริษัทเจริญดี ๒๐๒๐ จำกัด	นายไมตรี ลือเทพ	บริษัท คินก้าวน้ำ จำกัด				
๑๑	แผ่นกาวเดี่ยวเยิงไส้	ท่อ	๒๐๔.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๑.๖๗.	๖๒.๐๐	๑๒,๖๔๘.๐๐	
๑๒	กะทิ ๑๐๐ % UHT	กิโลกรัม	๑,๔๒๘.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๔๒,๘๐๐.๐๐	
๑๓	ปลาสดติดแห้ง	กิโลกรัม	๒๖๘.๐๐	๒๐๐.๐๐	๓๘๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๑๐.๐๐	๓๑๐.๐๐	๘๓,๐๘๐.๐๐	
๑๔	เห็ดหูหนูขาว	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๓๓๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๒๖.๖๗	๔๒๗.๐๐	๕,๑๒๔.๐๐	
๑๕	พริกเม็ดใหญ่แห้ง	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒๔๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๕,๑๐๐.๐๐	
๑๖	มะขามเปียก	กิโลกรัม	๙๖.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๑๓.๓๓	๑๑๓.๐๐	๑๐,๘๔๘.๐๐	
๑๗	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	๔๔.๐๐	๘๐๐.๐๐	๙๐๐.๐๐	๗๘๐.๐๐	๘๒๖.๖๗	๘๒๗.๐๐	๓๖,๓๘๘.๐๐	
๑๘	เส้นเล็ก	กิโลกรัม	๓๖.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๘.๓๓	๓๘.๐๐	๑,๓๖๘.๐๐	
๑๙	เห็ดหูหนูแห้ง ดอกโต	กิโลกรัม	๑๘.๐๐	๔๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๘,๑๐๐.๐๐	
๒๐	ไขนกกะทา	ฟอง	๑,๙๒๐.๐๐	๑.๕๐	๒.๕๐	๒.๐๐	๒.๐๐	๒.๐๐	๓,๘๔๐.๐๐	
๒๑	ปลาร้า (น้ำ)	กิโลกรัม	๒๒๘.๐๐	๔๕.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๑.๖๗	๗๒.๐๐	๑๖,๔๑๖.๐๐	

.....

.....

.....

(นายมนูญ มิตรประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)

โฆษนากรชำนาญงาน

กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ

กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการ ใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				บริษัทเจริญดี ๒๐๒๐ จำกัด	นายไมตรี ลือเทพ	บริษัท คินก้าวน้ำ จำกัด				
๒๒	ดอกไม้เงิน	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๓๕๐.๐๐	๖๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๘๓.๓๓	๔๘๓.๐๐	๕,๗๙๖.๐๐	
๒๓	กระเทียมดอง	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๙๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๑.๖๗	๑๒๒.๐๐	๓,๖๖๐.๐๐	
๒๔	เส้นใหญ่	กิโลกรัม	๑,๕๓๖.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๑.๖๗	๓๒.๐๐	๔๙,๑๕๒.๐๐	
๒๕	ชีสสไลด์	ห่อ	๑๒.๐๐	๙๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑,๔๔๐.๐๐	
๒๖	ดอกจันทร์	กิโลกรัม	๖.๐๐	๒๐๐.๐๐	๖๐๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๘๓.๓๓	๓๘๓.๐๐	๒,๒๙๘.๐๐	
๒๗	พองเต้าหู้	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๕๕๐.๐๐	๖๐๐.๐๐	๕๕๐.๐๐	๕๖๖.๖๗	๕๖๗.๐๐	๖,๘๐๔.๐๐	
๒๘	งาขาว	กิโลกรัม	๖.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๓.๓๓	๑๓๓.๐๐	๗๙๘.๐๐	
๒๙	กระเจียบแห้ง	กิโลกรัม	๓๖.๐๐	๔๕๐.๐๐	๗๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๕๓๓.๓๓	๕๓๓.๐๐	๑๙,๑๘๘.๐๐	
๓๐	มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	๔๘.๐๐	๓๐๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๓๓.๓๓	๓๓๓.๐๐	๑๕,๙๘๔.๐๐	
๓๑	ลำไยแห้ง	กิโลกรัม	๔๘.๐๐	๓๕๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๖๖.๖๗	๓๖๗.๐๐	๑๗,๖๑๖.๐๐	

.....

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

.....

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

.....

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา(บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย			บริษัท คินก้าหน้า จำกัด				
				บริษัทเจริญดี ๒๐๒๐ จำกัด	นายไมตรี ลือเทพ	บริษัท คินก้าหน้า จำกัด					
๓๒	แกนฝัง	กิโลกรัม	๖.๐๐	๑๕๐.๐๐	๗๐๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๔๓๓.๓๓	๔๓๓.๐๐	๒,๕๙๘.๐๐		
๓๓	ดอกคำฝอยแห้ง	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๙๐๐.๐๐	๗๐๐.๐๐	๖๘๐.๐๐	๗๖๐.๐๐	๗๖๐.๐๐	๙,๑๒๐.๐๐		
๓๔	จับเลี้ยง	กิโลกรัม	๓๖.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐	๑๒,๖๐๐.๐๐		
๓๕	ดอกอีญี่ขึ้นแห้ง	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๖๐๐.๐๐	๘๐๐.๐๐	๖๕๐.๐๐	๖๘๓.๓๓	๖๘๓.๐๐	๘,๑๙๖.๐๐		
๓๖	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๓๕๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๓๘๓.๓๓	๓๘๓.๐๐	๔,๕๙๖.๐๐		
รวมทั้งหมด (บาท)										๙๘๒,๒๘๐.๐๐	

VL

(นายบุญญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

RS

(นางวาสนา บัดไธสง)
โฆษนากรชำนาญงาน
กรรมการ

RL

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ