



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๒๖๑,๘๓๒.-บาท (สามล้านสองแสนหกหมื่นหนึ่งพันแปดร้อยสามสิบสองบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด

จำนวน ๒๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๔

ตุลาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๓๕๖ /๒๕๖๙ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา 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 ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๕

(นายธนสิทธิ์ ไพระพงษ์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้/ ๑๒ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท
ปลา สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อ ไม่เละไม่ซำ						
๑	ปลาหีบต้ม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๕,๐๐๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๗๗๕,๐๐๐.๐๐
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๕,๐๐๐.๐๐	๑๓๑.๐๐	๖๕๕,๐๐๐.๐๐
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑๐๐.๐๐	๒๓๒.๕๐	๒๓,๒๕๐.๐๐
๔	ปลาทุสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๓,๐๐๐.๐๐	๙๙.๐๐	๒๙๗,๐๐๐.๐๐
๕	ปลาทุหนึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๑,๐๐๐.๐๐	๔๔.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
ปลา ปลาหมึก สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อไม่เละไม่ซำ						
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.	๒๘๘.๐๐	๒๑๒.๕๐	๖๑,๒๐๐.๐๐
๗	ปลาหมึก	ขนาดใหญ่ไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๙๓๖.๐๐	๒๔๗.๕๐	๒๓๑,๖๖๐.๐๐
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๖๗๒.๐๐	๙๖.๐๐	๖๔,๕๑๒.๐๐
๙	เนื้อปลากะพง	เนื้อปลากะพงอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๐๐๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๐๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	เนื้อปลาตอร์รี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒,๐๐๐.๐๐	๑๒๔.๐๐	๒๔๘,๐๐๐.๐๐
กุ้ง หอย สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น						
๑๑	หอยแมลงภู่มะนาว	มะนาว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๘๔.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๑,๓๔๐.๐๐
๑๒	กุ้งชีแฮ้ ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด	กก.	๔๐๐.๐๐	๓๐๕.๐๐	๑๒๒,๐๐๐.๐๐
เนื้อสัตว์แปรรูป ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิดและมีลักษณะที่ดี (สี เนื้อสัมผัส ฯลฯ)						
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๕๐.๐๐	๒๒๕.๐๐	๑๑,๒๕๐.๐๐
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๕๐.๐๐	๑๘๑.๐๐	๙,๐๕๐.๐๐

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

✓ ✓
.....
(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

.....
(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

.....
(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้/ ๑๒ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท
เนื้อสัตว์แปรรูป ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิดและมีลักษณะที่ดี (สี เนื้อสัมผัส ฯลฯ)						
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๑๙๒.๐๐	๑๖๕.๐๐	๓๑,๖๘๐.๐๐
๑๖	หมูปอดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๒,๐๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๒๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๑๓๒.๐๐	๑๙๗.๕๐	๒๖,๐๗๐.๐๐
๑๘	หมูยอแท่ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/ แท่ง	แท่ง	๑,๐๐๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดีพิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.	๗๐๐.๐๐	๘๗.๕๐	๖๑,๒๕๐.๐๐
๒๐	แฮกิ้น (หอยจืด)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนธรรมชาติ ไม่ปนมัน, แป้ง ไม่เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แท่ง	แท่ง	๒๗๔.๐๐	๑๔๑.๐๐	๓๘,๖๓๔.๐๐
๒๑	ทอดมันปลากราย ปรุงสำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐	๑๖๖.๐๐	๑๕,๙๓๖.๐๐
รวม						๓,๒๖๑,๘๓๒.๐๐

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้/ ๑๒ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท
ปลา สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อ ไม่เละไม่ซำ						
๑	ปลาทับทิม	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๕,๐๐๐.๐๐		
๒	ปลานิล	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๕,๐๐๐.๐๐		
๓	ปลาช่อนสด	ขอดเกล็ด,ควักไส้,สด ตัดหัว ขนาด ๑ ตัว/กก.	กก.	๑๐๐.๐๐		
๔	ปลาทุสด	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๓,๐๐๐.๐๐		
๕	ปลาทุหนึ่งขนาดใหญ่	บรรจุใส่แข็ง จำนวน ๒ ตัว/แข็ง	แข็ง	๑,๐๐๐.๐๐		
ปลา ปลาหมึก สด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็นเนื้อไม่เละไม่ซำ						
๖	เนื้อปลากะพง	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นๆ	กก.	๒๘๘.๐๐		
๗	ปลาหมึก	ขนาดใหญ่ไม่ต่ำกว่า ๖ "	กก.	๙๓๖.๐๐		
๘	ปลาซาบะ	สด ท้องไม่ผูก ขนาด ๒ ตัว/กก.	กก.	๖๗๒.๐๐		
๙	เนื้อปลากลาย	เนื้อปลากลายอย่างดีสีธรรมชาติ ไม่ผสมสีไม่ผสมแป้ง	กก.	๑,๐๐๐.๐๐		
๑๐	เนื้อปลาตอร์รี่	เนื้อล้วนไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น น้ำหนัก ๑๗๐-๒๒๐ กรัม/ชิ้น	กก.	๒,๐๐๐.๐๐		
กุ้ง หอย สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น						
๑๑	หอยแมลงภู่แกะแล้ว	แกะแล้ว ใหม่ สด เนื้อไม่ยุ่ย	กก.	๘๔.๐๐		
๑๒	กุ้งชีแฮ้ ตัวขนาดกลาง	ตัวขนาดกลาง สดใหม่ หัวไม่หลุด	กก.	๔๐๐.๐๐		
เนื้อสัตว์แปรรูป ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิดและมีลักษณะที่ดี (สี เนื้อสัมผัส ฯลฯ)						
๑๓	หมูแฮม	อย่างดี ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๕๐.๐๐		
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	อย่างดี พิเศษไม่ผสมแป้ง	กก.	๕๐.๐๐		

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วยนับ	จำนวนการใช้/ ๑๒ เดือน	ราคา บาท	ราคารวม บาท
	เนื้อสัตว์แปรรูป ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิดและมีลักษณะที่ดี (สี เนื้อสัมผัส ฯลฯ)					
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	ต้มสุก หั่นฝอย ไม่เก่า ไม่เปื่อย	กก.	๑๙๒.๐๐		
๑๖	หมูปอดทรงเครื่อง	สด ใหม่ ไม่ปนมัน ไม่ผสมแป้ง	กก.	๒,๐๐๐.๐๐		
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ปนมันไม่เกิน ๕ %	กก.	๑๓๒.๐๐		
๑๘	หมูยอแท่ง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/ แท่ง	แท่ง	๑,๐๐๐.๐๐		
๑๙	ลูกชิ้นปลาอย่างดีพิเศษ	ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้งผสม เนื้อละเอียด	กก.	๗๐๐.๐๐		
๒๐	แฮกิ้น (หอยจืด)	อย่างดี สีเหลืองอ่อนตามธรรมชาติ ไม่ปนมัน, แป้ง ไม่เกิน ๕ % ขนาด ๒๕๐ กรัม/แท่ง	แท่ง	๒๗๔.๐๐		
๒๑	ทอดมันปลาทราย ปรุงสำเร็จ	ปรุงสำเร็จ ไม่ผสมสี ไม่ผสมแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำหนักบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	กก.	๙๖.๐๐		
รวมทั้งหมด (บาท)						

คณะกรรมการกำหนดร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

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

**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

ที่

รายการ

หน่วย

ปริมาณงาน

ราคาต่อหน่วย

เป็นเงิน

%

1

งานหรือโครงสร้างเดิม

รายการ....

รายการ....

2

งานผิวทาง

รายการ....

รายการ....

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

1

2

3

4

5

6

7

8

100%

90%

80%

70%

60%

50%

40%

30%

20%

10%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

0%

1

2

3

4

5

6

7

8

ACC PLAN

ACC ACTUAL

1

2

3

4

5

6

7

8

1) กรณีตัวอย่าง กำหนดระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานทั้งสัญญา จำนวน 8 เดือน หมายถึง ระยะเวลาการก่อสร้างตามแผนดำเนินงานของแต่ละรายการก่อสร้าง เช่น งานหรือโครงสร้างเดิม กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาการก่อสร้างผิวทาง)

2) หมายถึง ร้อยละของงานที่ได้รับจ้างต้องดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำวันเทียบกับมูลค่างานของแยลรายการ

3) มูลค่างานแยลรายการ จำนวนจากร้อยละตามแผนงานเทียบกับมูลค่างานของแยลรายการ

4) ร้อยละของแผนดำเนินงาน ค่าเงินจากมูลค่าของงานตามแผนดำเนินการ เมื่อเทียบกับมูลค่าของงานทั้งโครงการ

5)

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....รายการเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด.....จำนวน ๒๑ รายการ.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๒๖๑,๘๓๒.๐๐ บาท (สามล้านสองแสนหกหมื่นหนึ่งพันแปดร้อยสามสิบสองบาทถ้วน)....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๕.....
- เป็นเงิน ๓,๒๖๑,๘๓๒.๐๐.....บาท
- ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๔ บริษัท....
- ๕.๑.....หจก. เอ็มแอนด์เอ็มกู๊ดส์ซัพพลาย.....
- ๕.๒.....บริษัท คินก้าวน้ำ จำกัด.....
- ๕.๓หจก. ดองอุ บิสซิเนส.....
- ๕.๔นายไมตรี ลือเทพ.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- ๖.๑ นายมนูญ มิตรประชา นายแพทย์เชี่ยวชาญ
- ๖.๒ นางวาสนา ปัดไธสง โภชนากรชำนาญงาน
- ๖.๓ นายธนาวุฒิ เมืองเจริญทรัพย์ นักโภชนาการปฏิบัติการ

ตารางเปรียบเทียบใบราคากลางหมวดวัสดุอุปกรณ์ โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐ รายการ เมื่อสิ้นปีสรุป อาหารทะเลและปลาน้ำจืด จำนวน ๒๑ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวน การใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท					เฉลี่ย ราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย	ราคาเสนอ/หน่วย	ราคาเสนอ/หน่วย	ราคาเสนอ/หน่วย	ราคาเสนอ/หน่วย				
๑	ปลาพื้นถิ่น	กก.	๕,๐๐๐.๐๐	๑๖๕	๑๕๕	๑๕๐	๑๕๐	๑๕๕.๐๐	๑๕๕.๐๐	๗๗๕,๐๐๐.๐๐		
๒	ปลานิล	กก.	๕,๐๐๐.๐๐	๑๒๕	๑๓๕	๑๓๕	๑๓๐	๑๓๑.๒๕	๑๓๑.๐๐	๖๕๕,๐๐๐.๐๐		
๓	ปลาช่อนสด	กก.	๑๐๐.๐๐	๒๓๐	๒๔๐	๒๔๐	๒๒๐	๒๓๒.๕๐	๒๓๒.๕๐	๒๓,๒๕๐.๐๐		
๔	ปลาทุสด	กก.	๓,๐๐๐.๐๐	๑๒๐	๗๕	๘๐	๑๒๐	๙๘.๗๕	๙๘.๐๐	๒๙๗,๐๐๐.๐๐		
๕	ปลาทุสดขนาดใหญ่	เซ่ง	๑,๐๐๐.๐๐	๕๐	๔๕	๔๐	๔๐	๔๓.๗๕	๔๔.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐		
๖	เนื้อปลากระพง	กก.	๒๘๘.๐๐	๒๐๐	๒๕๐	๒๕๐	๑๕๐	๒๑๒.๕๐	๒๑๒.๕๐	๖๑,๒๐๐.๐๐		
๗	ปลาหมึก	กก.	๔๓๖.๐๐	๒๕๐	๒๒๐	๒๒๐	๓๐๐	๒๔๗.๕๐	๒๔๗.๕๐	๒๓๑,๖๖๐.๐๐		
๘	ปลาชวาบะ	กก.	๖๗๒.๐๐	๑๒๕	๗๐	๖๕	๑๒๕	๙๖.๒๕	๙๖.๐๐	๖๔,๕๑๒.๐๐		
๙	เนื้อปลากกราย	กก.	๑,๐๐๐.๐๐	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๐๐,๐๐๐.๐๐		
๑๐	เนื้อปลาดอรี่	กก.	๒,๐๐๐.๐๐	๑๒๕	๑๑๐	๑๑๐	๑๕๐	๑๒๓.๗๕	๑๒๔.๐๐	๒๔๘,๐๐๐.๐๐		

(นายมนัญญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปีได้สง)
โภชนาการชำนาญงาน
ประธานกรรมการ

(นายธนาวัฒน์ เมืองเจริญทรัพย์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวน การใช้/๑๒ เดือน	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาต่อละบริษัท				เฉลี่ย ราคา กลางจาก ๔ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคา กลางที่ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย	บริษัท คีน แก้วหน้า จำกัด	พจก. ทองอุ บิส	ร้านเมทรี ลือเทพ				
๑๑	หอยแครงแกะเกลือ	กก.	๘๔.๐๐	๑๕๐	๑๒๐	๑๒๐	๑๕๐	๑๓๕.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๑,๓๔๐.๐๐	
๑๒	กุ้งแช่แข็ง ตัวขนาดกลาง	กก.	๔๐๐.๐๐	๓๖๐	๒๘๐	๒๘๐	๓๐๐	๓๐๕.๐๐	๓๐๕.๐๐	๑๒๒,๐๐๐.๐๐	
๑๓	หมูแฮม	กก.	๕๐.๐๐	๒๐๐	๒๕๐	๒๕๐	๒๐๐	๒๒๕.๐๐	๒๒๕.๐๐	๑๑,๒๕๐.๐๐	
๑๔	ไส้กรอกฝรั่ง	กก.	๕๐.๐๐	๑๘๐	๑๗๐	๑๖๕	๒๐๐	๑๘๑.๒๕	๑๘๑.๐๐	๘,๐๕๐.๐๐	
๑๕	หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย	กก.	๑๘๒.๐๐	๑๕๐	๑๘๐	๑๘๐	๑๕๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๓๑,๖๘๐.๐๐	
๑๖	หมูบดทรงเครื่อง	กก.	๒,๐๐๐.๐๐	๑๖๕	๑๓๕	๑๓๐	๑๓๐	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๒๘๐,๐๐๐.๐๐	
๑๗	ไส้กรอกอีสาน	กก.	๑๓๒.๐๐	๒๕๐	๑๕๐	๑๕๐	๒๕๐	๑๘๗.๕๐	๑๘๗.๕๐	๒๖,๐๗๐.๐๐	
๑๘	หมูยอแห้ง	แพ่ง	๑,๐๐๐.๐๐	๘๐	๕๕	๕๕	๕๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐	
๑๙	สุกชิ้นปลาแห้งอย่างดี พิเศษ	กก.	๓๐๐.๐๐	๑๐๐	๘๐	๘๐	๙๐	๘๗.๕๐	๘๗.๕๐	๖๑,๒๕๐.๐๐	
๒๐	แม็กกัน (หอยจืด)	แพ่ง	๒๗๔.๐๐	๑๘๐	๑๓๐	๑๒๕	๑๒๐	๑๔๑.๒๕	๑๔๑.๐๐	๓๘,๖๓๔.๐๐	
๒๑	ทอดมันปลาทราย ปรุงสำเร็จ	กก.	๙๖.๐๐	๑๕๐	๑๘๕	๑๘๐	๑๕๐	๑๖๖.๒๕	๑๖๖.๐๐	๑๕,๙๓๖.๐๐	
รวม										๓,๒๖๑,๘๓๒.๐๐	

(นายมนูญ มิตระประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดธสง)

โฆษณการชำนาญาน

กรรมการ

(นายธนาวัฒน์ เมืองเจริญทรัพย์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการ