



บันทึกข้อความ

รพชจ ๑๔๔๙/๖๒

มี.๖๓ ๑๓/๓/๖๒

Smt

ส่วนราชการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โทร. ๐-๔๓๕๑-๘๒๐๐ ต่อ ๒๐๗๘

ที่ รอ. ๐๐๓๒.๑๒๕/๒๕

วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒

เรื่อง รายงานผลการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค จำนวน ๕ ประเภท และกำหนด
ราคากลาง

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

เรื่องเดิม

ตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๓๗๗/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ จังหวัดร้อยเอ็ดได้
แต่งตั้งข้าพเจ้าผู้มีนามแนบท้ายนี้เป็นคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภท
เนื้อสัตว์ และกำหนดราคากลาง จำนวน ๕ ประเภท เพื่อใช้ในการดำเนินการจัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภท
เนื้อสัตว์ ทั้ง ๕ ประเภท ดังกล่าว ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด (เอกสาร ๑)

ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการฯ ได้กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์
และกำหนดราคากลาง จำนวน ๕ ประเภท เพื่อใช้ในการดำเนินการจัดซื้อวัสดุบริโภคนดังกล่าว เพื่อนำมาใช้ใน
การผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยภายในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๕
ประเภท ดังนี้

๑. วัสดุบริโภคประเภทเนื้อหมู จำนวน ๕ รายการ เป็นเงิน ๒,๘๑๒,๙๐๐ บาท ✓
๒. วัสดุบริโภคประเภทเนื้อไก่ จำนวน ๖ รายการ เป็นเงิน ๑,๖๔๕,๔๐๐ บาท ✓
๓. วัสดุบริโภคประเภทไข่ไก่ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๘๒๕,๐๐๐ บาท ✓
๔. วัสดุบริโภคประเภทเนื้อปลา จำนวน ๖ รายการ เป็นเงิน ๑,๕๒๔,๕๐๐ บาท ✓
๕. วัสดุบริโภคประเภทกุ้งสด จำนวน ๒ รายการ เป็นเงิน ๔๘๘,๐๐๐ บาท ✓

รวมทั้ง ๕ ประเภท เป็นเงิน ๗,๒๙๕,๘๐๐ บาท (เจ็ดล้านสองแสนเก้าหมื่นห้าพันแปดร้อย
บาทถ้วน)

คำสั่ง/ระเบียบฯ

ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด มอบอำนาจในการสั่งซื้อสั่งจ้าง และกำหนดดำเนินการเกี่ยวกับการ
การซื้อการจ้างทุกวิธี ตามระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.
๒๕๖๐ ให้ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ดปฏิบัติราชการแทนภายในวงเงินครั้งหนึ่งไม่เกิน ๑๐,๐๐๐,๐๐๐.-
บาท (สิบล้านบาทถ้วน) ตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๓๖๕๔/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๑ (เอกสาร ๒)

/จึงเรียนมา...

ข้อเสนอ
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....*สุภาว*.....ประธานกรรมการ
(นางสุภิดา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ).....*อรทัย*.....กรรมการ
(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....*พิสมัย*.....กรรมการและเลขานุการ
(นางพิสมัย บุชนบุญ)

อนุมัติ

[Signature]
(นายชลวิทย์ หลาวทอง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

[Signature]
มอบ.....
นายเจริญ นิลสุ
หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๕ ประเภท
ประเภทเนื้อสัตว์

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- ไม่มีสารเคมี ปราศจากสารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ และสารปนเปื้อนต่างๆ หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจ็บปว่อกับอาหาร
- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์
- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ
- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ
- เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ


- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง
- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย
- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร
- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง บั่ย สารมีพิษ หรือ วัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

บรรจุภัณฑ์


- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงใน หีบห่อ ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้
- ไม่ทั้งภาชนะ หีบห่อ ลัง แข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสุกิตา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการและเลขานุการ
(นางพิสมัย บุษบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (หมู) จำนวน ๕ รายการคือ

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑. เนื้อหมอบด	จำนวน	๘,๕๐๐	กก. ๗ละ ๑๔๕ บาท = ๑,๒๓๒,๕๐๐ บาท
๒. เนื้อหมูหัน	จำนวน	๖,๐๐๐	กก. ๗ละ ๑๔๖ บาท = ๘๗๖,๐๐๐ บาท
๓. เนื้อสันในหมู	จำนวน	๘๐๐	กก. ๗ละ ๑๔๘ บาท = ๑๑๘,๔๐๐ บาท
๕. เนื้อสันนอกหมู	จำนวน	๑,๐๐๐	กก. ๗ละ ๑๔๘ บาท = ๑๔๘,๐๐๐ บาท
๖. ซีโครงหมู	จำนวน	๓,๐๐๐	กก. ๗ละ ๑๔๖ บาท = ๔๓๘,๐๐๐ บาท

รวม ๒,๘๑๒,๙๐๐ บาท (สองล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นสองพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้ผู้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. รายละเอียดคุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๓.๑ หมอบดเกรดเอ เนื้อสันในหรือเนื้อสะโพก สด ไม่มีมัน ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืดผสม ปลอดภัยเนื้อแดง ไม่ผสมแป้ง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๒ หมูเนื้อแดงหัน หมูเนื้อแดงหัน ขนาด ๑.๕ x ๑.๕ นิ้ว เนื้อสันในหรือเนื้อสะโพก สด ไม่มีมันติด ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืด ปลอดภัยเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๓ เนื้อสันในหมู สด ไม่มีมันติด ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืด ปลอดภัยเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๔ เนื้อสันนอกหมู สด ไม่มีมันติด ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืด ปลอดภัยเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๕ ซีโครงหมู ขนาด ๑.๕ x ๑.๕ นิ้ว สด ไม่มีกระดูกสันหลังผสม ปลอดภัยเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....*Aydon*.....ประธานกรรมการ

(นางสุภิตา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ).....*a*.....กรรมการ

(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....*พ.*.....กรรมการและเลขานุการ

(นางพิสมัย บุชบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (ไก่) จำนวน ๖ รายการคือ

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑. เนื้ออกไก่บด	จำนวน	๙,๐๐๐	กก.ๆละ ๖๗ บาท = ๖๐๓,๐๐๐ บาท
๒. เนื้ออกไก่หัน	จำนวน	๖,๕๐๐	กก.ๆละ ๗๐ บาท = ๔๕๕,๐๐๐ บาท
๓. เนื้ออกไก่ไม่หัน	จำนวน	๒,๐๐๐	กก.ๆละ ๗๐ บาท = ๑๔๐,๐๐๐ บาท
๔. เนื้อสันในไก่	จำนวน	๑,๐๐๐	กก.ๆละ ๖๕ บาท = ๖๕,๐๐๐ บาท
๕. ปีกบนไก่	จำนวน	๔,๐๐๐	กก.ๆละ ๗๒ บาท = ๒๘๘,๐๐๐ บาท
๖. ปีกกลางไก่	จำนวน	๘๐๐	กก.ๆละ ๑๑๘บาท = ๙๔,๔๐๐ บาท

รวม ๑,๖๔๕,๔๐๐ บาท (หนึ่งล้านหกแสนสี่หมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้ผู้บริการแก่ผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. รายละเอียดคุณลักษณะ

- ๓.๑ เนื้ออกไก่บด เนื้อส่วนอก สด ไม่ผสมมัน ไม่มีหนัง ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใส ที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล
- ๓.๒ เนื้ออกไก่หัน เนื้อส่วนอกหัน ขนาด ๒ X ๒ นิ้ว เนื้อส่วนอก สด ไม่มีมันติด ไม่มีหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล
- ๓.๓ เนื้ออกไก่ไม่หัน เนื้อส่วนอก สด ไม่ผสมมัน ไม่มีหนัง ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล
- ๓.๔ ซีนส่วนไก่ (๑.๔ - ๑.๖) สด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อนได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสุภิดา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการและเลขานุการ

(นางพิสมัย บุษบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (ไขไก่) จำนวน ๑ รายการคือ

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑. ไขไก่เบอร์ ๒ จำนวน ๒๕๐,๐๐๐ ฟองๆละ ๓.๓ บาท = ๘๒๕,๐๐๐ บาท
รวม ๘๒๕,๐๐๐ บาท (แปดแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้ผู้บริการแก่ผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๓.๑ ไขไก่ สด ใหม่ สะอาด ไขไม่บูบ ไม่มีรอยร้าว รอยแตก ไม่มีอุจจาระปนเปื้อน กระจับใส่ไข่ ควรเป็นพลาสติกที่สะอาด ต้องมีการล้างกระจับทุกครั้ง ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....*Anton*.....ประธานกรรมการ
(นางสุกิตา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ).....*a*.....กรรมการ
(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....*Mr.*.....กรรมการและเลขานุการ
(นางพิสมัย บุชบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (ปลา) จำนวน ๖ รายการคือ

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑.๑ ปลาช่อน	จำนวน	๑,๕๐๐	กก.ๆละ ๑๓๐ บาท = ๑๙๕,๐๐๐ บาท
๑.๒ ปลาดุก	จำนวน	๒,๕๐๐	กก.ๆละ ๙๒ บาท = ๒๓๐,๐๐๐ บาท
๑.๓ ปลาหูสด	จำนวน	๓,๕๐๐	กก.ๆละ ๘๕ บาท = ๒๙๗,๕๐๐ บาท
๑.๔ เนื้อปลาตอยลี	จำนวน	๒,๐๐๐	กก.ๆละ ๘๕ บาท = ๑๗๐,๐๐๐ บาท
๑.๕ เนื้อปลากะพง	จำนวน	๘๐๐	กก.ๆละ ๓๔๐ บาท = ๒๗๒,๐๐๐ บาท
๑.๖ เนื้อปลาทับทิม	จำนวน	๒,๐๐๐	กก.ๆละ ๑๘๐ บาท = ๓๖๐,๐๐๐ บาท
รวม ๑,๕๒๔,๕๐๐ บาท (หนึ่งล้านห้าแสนสองหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน)			

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๓.๑ ปลาช่อน (ควักไส้ ขอดเกล็ดทิ้ง) หั่นชิ้นแคง/ผัด ไม่เอาหัว สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๒ ปลาดุก (ควักไส้ทิ้ง) หั่นชิ้นแคง/ผัด ไม่เอาหัว สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๓ ปลาหูสด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล


๓.๔ เนื้อปลาตอยลี เนื้อล้วน หั่นชิ้นขนาด ๒๕ - ๔๐ กรัม ไม่ติดหนัง สด สะอาด บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๕ เนื้อปลากะพง เนื้อติดหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล


๓.๖ เนื้อปลาทับทิม เนื้อติดหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสุกิตา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางอรัทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการและเลขานุการ
(นางพิสมัย บุษบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (กึ่ง) จำนวน ๒ รายการคือ

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑.๑ กุ้งสดไว้หาง จำนวน ๘๐๐ กก. ละ ๓๖๐ บาท = ๒๘๘,๐๐๐ บาท

๑.๒ กุ้งหัดต้ม จำนวน ๕๐๐ กก. ละ ๔๐๐ บาท = ๒๐๐,๐๐๐ บาท

รวม ๔๘๘,๐๐๐ บาท (สี่แสนแปดหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้ผู้บริการแก่ผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. รายละเอียดคุณลักษณะ

๓.๑ กุ้งสดไว้หาง ขนาด ๖๓ - ๘๕ ตัว / แพ็ค สด แกะเปลือก บรรจุในถุงพลาสติกใส ที่สะอาด

ใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๒ กุ้งหัดต้ม สด บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิติชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับ

การรับรองมาตรฐานสากล

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....*A. Anon*.....ประธานกรรมการ

(นางสุภิดา สุวรรณพันธ์)

(ลงชื่อ).....*an*.....กรรมการ

(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....*พ.*.....กรรมการและเลขานุการ

(นางพิสมัย บุชบุญ)

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๕ ประเภท

๑. ชื่อโครงการ สอบราคาซื้อวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๕ ประเภท
 - ๑.๑ วัสดุบริโภคประเภทเนื้อหมู จำนวน ๕ รายการ เป็นเงิน ๒,๘๑๒,๙๐๐ บาท
 - ๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทเนื้อไก่ จำนวน ๖ รายการ เป็นเงิน ๑,๖๔๕,๔๐๐ บาท
 - ๑.๓ วัสดุบริโภคประเภทไข่ไก่ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๘๒๕,๐๐๐ บาท
 - ๑.๔ วัสดุบริโภคประเภทเนื้อปลา จำนวน ๖ รายการ เป็นเงิน ๑,๕๒๔,๕๐๐ บาท
 - ๑.๕ วัสดุบริโภคประเภทกุ้งสด จำนวน ๒ รายการ เป็นเงิน ๔๘๘,๐๐๐ บาท
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด จำนวน ๗,๒๙๕,๘๐๐ บาท (เจ็ดล้านสองแสนเก้าหมื่นห้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง(ราคาอ้างอิง) สำนักงานพาณิชย์จังหวัดร้อยเอ็ด และที่คณะกรรมการตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๓๖๕๔ ลงวันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๑ เป็นผู้กำหนด
๖. รายชื่อคณะกรรมการผู้กำหนดรายละเอียดและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 ๑. นางสุกิตา สุวรรณพันธ์ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 ๒. นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 ๓. นางพิสมัย บุชบุญ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ กรรมการและเลขานุการ