

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : งานจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๙ รายการ รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายนี้
หน่วยงาน : โรงพยาบาลจอมทอง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๔,๐๑๐,๒๑๔.- บาท (สี่ล้านหนึ่งหมื่นสองร้อยยี่สิบสี่บาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๗
รวมเป็นเงิน ๔,๐๑๐,๒๑๔.- บาท (สี่ล้านหนึ่งหมื่นสองร้อยยี่สิบสี่บาทถ้วน)
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : ใช้ราคากลางที่เคยจัดซื้อปี ๒๕๖๖ ตามสัญญาเลขที่ ๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ และราคาท้องตลาด
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 ๑. นางปรียานุช บุญประสม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ.....
 ๒. นางสาวศรต์ติญา วงศ์แก่น พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ.....
 ๓. นางสาวสุภาวดี ลิวันโต โภชนากรปฏิบัติงาน กรรมการ.....

.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
1	เนื้อหมู ชิ้น/ซอย (สันนอก)	หมูเนื้อสีชมพูแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	192	กก.	1,150	220,800.00
2	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแดงใน สัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	182	กก.	2,500	455,000.00
3	ตับหมู	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสี แดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วติดมา	110	กก.	100	11,000.00
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มี กลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้น แต่ละประเภท	110	กก.	100	11,000.00
5	ซีโครงหมูอ่อน	กระดูกซีโครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระดูกแน่น ตามร่องซีโครง เนื้อติดกระดูก หนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดไขมัน ไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง	194	กก.	350	67,900.00
6	หมูสามชั้น	หมูสามชั้นติดแต่งขาย หนังสี ขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น	205	กก.	200	41,000.00
7	ขาหมูแกะ	ขาหมูแกะกระดูกออก	165	กก.	250	41,250.00
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่ มีกระดูก ไม่มีพังผืด	95	กก.	2,500	237,500.00
9	สะโพกไก่+น่องไก่	เนื้อส่วนสะโพก และน่องไก่ติดกระดูก สด สะอาด	94	กก.	2,000	188,000.00
10	ปีกไก่บน	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ถลอก	88	กก.	200	17,600.00
11	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	6	ก๊อน	500	3,000.00
12	ปลานิล ตัว/ทำชิ้น	ปลานิลสด คั่วได้ ขอดเกล็ด ออก ตัดครีบ ตัดหาง	85	กก.	600	51,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
13	ปลานิล แล่	ปลานิลแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้ว เหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มี ฟันท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	85	กก.	200	17,000.00
14	ปลาหับทิม ตัว/ทำชิ้น	ปลาหับทิมสด ควกั๊เสี ฆอดเกล็ด ออก ตัดครีบ ตัดหาง	118	กก.	600	70,800.00
15	ปลาหับทิม แล่	ปลาหับทิมแล่ เนื้อล้วน ขนาด ชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อ ละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลา ไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มี ก้าง ไม่มีฟันท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	118	กก.	100	11,800.00
16	ปลาดุกหัน	ปลาดุกสด ควกั๊เสี ตัดครีบ ตัด หาง ฟันท้องสด	70	กก.	200	14,000.00
17	เนื้อปลากระพง (แดง) สไลด์	เนื้อล้วน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ใหม่ เนื้อสีขาวอมชมพู แน่น พู ไม่มีกลิ่นสารเคมี และไม่ใส่วัตถุ กันเสีย	140	กก.	200	28,000.00
18	เนื้อปลากลายชุด	เนื้อปลากลายสด เหนียว นุ่ม สี ขาวอมชมพู	100	กก.	200	20,000.00
19	เนื้อปลาตอร์รี่สไลด์	เนื้อปลาแล่ เนื้อล้วน สีขาวชมพู อ่อน ไม่ติดหนังเนื้อไม่และมีกลิ่น เหม็นบูด บรรจุลงละ 1 กก.	114	กก.	900	102,600.00
20	ปลาทุ้ง	ปลาทุ้งเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หน้างไม่ถลอก	11	ตัว	600	6,600.00
21	กุ้งแชบ๊วย	กุ้งแชบ๊วย ขนาด 35-45 ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น เปลือกแข็ง	250	กก.	100	25,000.00
22	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลม นูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิว เปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	119	ถาด	2,500	297,500.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
23	กระหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า หัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียว ห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียว อ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขำ	22	กก.	1,200	26,400.00
24	กระหล่ำตอก (คัดพิเศษ)	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาว ต่ำจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	75	กก.	400	30,000.00
25	ผักกาดฮ่องเต้ (คัดพิเศษ)	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	27	กก.	400	10,800.00
26	ผักกาดขาวปลี	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	25	กก.	900	22,500.00
27	ผักสลัด (ผักกาดหอมใบหยัก)	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ขำ ไม่ชุ่มน้ำ	35	กก.	40	1,400.00
28	ผักกาดกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสี เขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มี หนอนเจาะ ไม่ขำ ความยาวไม่ น้อยกว่า 12 นิ้ว	25	กก.	700	17,500.00
29	ผักกาดขม	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสี เขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มี หนอนเจาะ ไม่ขำ	20	กก.	150	3,000.00
30	ผักเชียงดา (ตามฤดูกาล)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสี เขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มี หนอนเจาะ ไม่ขำ ความยาวไม่ น้อยกว่า 12 นิ้ว	60	กก.	150	9,000.00
31	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	80	กก.	120	9,600.00
32	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่ มีใบเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า ราก สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	100	10,000.00
33	คื่นฉ่าย (คัดพิเศษ)	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียว อ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	120	กก.	150	18,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
34	ผักซีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	ขีด	140	700.00
35	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่ มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบ ไม่ร่วง	5	ขีด	80	400.00
36	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	170	850.00
37	พริกไทยสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพ สมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ ติดข้อเรียงกันเต็มข้อกันเต็มข้อ เมล็ดสีเขียว	20	ขีด	20	400.00
38	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เนา ไม่ขำ ใบไม่ร่วง	50	กก.	70	3,500.00
39	แตงกวา (คัดพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพ สมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสี เขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้าน ติดมา	25	กก.	950	23,750.00
40	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพ สมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมี ความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	32	กก.	850	27,200.00
41	ผักคะน้า	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	36	กก.	700	25,200.00
42	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสี เขียวอ่อน สด ไม่ขำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้วจากยอด	27	กก.	200	5,400.00
43	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัด รากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียว มีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือ ขำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว วัดจากยอด	15	กก.	100	1,500.00
44	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้าน และใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือขำ ใบ ไม่เนา	45	กก.	50	2,250.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
45	บล็อดเคอร์รี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้น เสมอดอก ก้านไม้แตก ก้านยาวต่ำ จากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว	78	กก.	250	19,500.00
46	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม้แก่	50	กก.	50	2,500.00
47	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม้ เหลี่ยมสูง	38	กก.	400	15,200.00
48	มันเทศ	ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอย แตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	15	กก.	100	1,500.00
49	เผือก	ผลสด ไม้แก่ ไม่มีรอยแตก ลูกโต เสมอกัน	40	กก.	40	1,600.00
50	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอย แตกหรือฉีก ผิวสีเขียวถึงสีเขียว อ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโต เสมอกัน	24	กก.	250	6,000.00
51	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ด เน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	60	กก.	50	3,000.00
52	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม่ด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ไม่มีรอยข้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้อง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	25	กก.	300	7,500.00
53	หัวผักกาด	เนื้อในสีขาว สดสะอาด อ่อน ไม่ ฟ้าม ไม่มีหนอน	28	กก.	900	25,200.00
54	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่ งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่ มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดี่ยว สมบูรณ์	28	กก.	600	16,800.00
55	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝัก สมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียว อ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะ ติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความ ยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	63	กก.	400	25,200.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
56	ถั่วลันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูก้อนเงาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอด ขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใย ล้างฝักออกหมด	120	กก.	100	12,000.00
57	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีเขียว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	15	กก.	100	1,500.00
58	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มีรูก้อนเงาะ	110	กก.	100	11,000.00
59	ข้าวโพดอ่อน <u>ปกเปลือก</u>	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาว ประมาณ 9-10 ซม. ตัดขั้ว ขั้ว ยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	60	กก.	300	18,000.00
60	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วน ลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	30	กก.	100	3,000.00
61	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อ แข็ง ไม่มีราก แต่ละแฉ่งน้ำหนัก ระหว่าง 100-200 กรัม	30	กก.	60	1,800.00
62	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วน ลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบ และราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	15	กก.	60	900.00
63	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ กัน ไม่ฟ้าม แต่ละผลต้องมี น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อฟักเป็นสีขาว	20	กก.	2,300	46,000.00
64	ฟักทอง	ฟักทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สี เหลืองปนสีเขียว ไม่ฟ้าม	20	กก.	2,500	50,000.00
65	มะเขือเทศสีดา (คัดพิเศษ)	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สดสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่ เน่า ไม่ขี้	33	กก.	250	8,250.00
66	มะนาวสด (คัดพิเศษ) (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิว เรียบ	2.5	ลูก	2,000	5,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
67	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สาร ฟอกขาว ไม่ใส่สารบรอนซ์ ไม่มี สิ่งเจือปน	52	กก.	50	2,600.00
68	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สีเหลือง สีแดง) ผิว เรียบ	50	กก.	300	15,000.00
69	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ด ตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	40	กก.	100	4,000.00
70	พริกแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ด ตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	70	กก.	100	7,000.00
71	พริกขี้หนูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	110	กก.	50	5,500.00
72	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่ อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอก ประมาณ 3 ซม.	230	กก.	100	23,000.00
73	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอก ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	70	กก.	400	28,000.00
74	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคน ทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	400	24,000.00
75	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	135	กก.	200	27,000.00
76	เห็ดหลิน ขาว-ดำ	ต้องเป็นเห็ดที่มีคุณภาพ	78	กก.	300	23,400.00
77	เห็ดหิมะขาว (แห้ง)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาด เสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำ	300	กก.	10	3,000.00
78	เห็ดออริจิ	อวบสด เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 2 ซม. ความยาวของ ดอกไม่เกิน 4 นิ้ว ดอกใหม่ ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	80	กก.	200	16,000.00
79	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาด เสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำ	44	กก.	180	7,920.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
80	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ มีเนื้อ เนียน ไม่มีเส้น ไม่เหม็นสาบ หันตามใบสั่งซื้อ	68	กก.	200	13,600.00
81	ฟักแม้ว	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใสสี เขียวอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ ไม่เน่า	20	กก.	250	5,000.00
82	หัวหอมใหญ่	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	30	กก.	550	16,500.00
83	หัวปลี	สด หัวโต ไม่ฝ่อ	13	กก.	250	3,250.00
84	ผักหวาน	สด ใบอ่อน ก้านยาวไม่เกิน 6 ซม.	230	กก.	10	2,300.00
85	ขุ่นดิบ	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบน้ำเขียว ไม่เน่า	50	กก.	500	25,000.00
86	ดอกหอม	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบน้ำเขียว ไม่เน่า	90	กก.	500	45,000.00
87	ผักกูด	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบน้ำเขียว ไม่เน่า	100	กก.	300	30,000.00
88	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบน้ำเขียว ไม่เน่า	60	กก.	120	7,200.00
89	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอย แมลงกัด สูงไม่เกิน 3 นิ้ว	40	กก.	50	2,000.00
90	มันฝรั่ง	ใหม่ สะอาด ไม่มีแมลงกัดกิน ไม่ เหี่ยว ไม่งอกสภาพดี น้ำหนักไม่ต่ำ กว่า 150 กรัมต่อหัว	45	กก.	125	5,625.00
91	แตงกวาดอย (ลูกใหญ่)	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผล ค่อนข้างตรง ผิวเรียบเกลี้ยง เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่ติดก้าน	23	กก.	150	3,450.00
92	น้ำเต้า	สดและสะอาด สภาพสมบูรณ์ เกลี้ยง ไม่แก่ มีสีเขียวอ่อน	22	กก.	175	3,850.00
93	ถั่วแปบ	สด ผักไม่ลีบแบน ไม่มีแมลงเจาะ	45	กก.	100	4,500.00
94	ใบแมงลัก	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	40	200.00
95	สาระแหน่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	50	250.00
96	ผักไผ่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	45	225.00
97	ผักชีหูด	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบน้ำเขียว ไม่เน่า	40	กก.	50	2,000.00
98	มะเขือม่วง	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ไม่มีรอยข้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	24	กก.	50	1,200.00
99	กระชายหัวเดี่ยว	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์	5	ขีด	30	150.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
100	ผ้าคลุม	สด สะอาด ครอบคลุมอย่างน้อย 4 ชนิด	45	กก.	100	4,500.00
101	กล้วยไข่ (สุก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อม รับประทาน	50	หวี	30	1,500.00
102	กล้วยหอม	ผิวเหลืองทอง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อม รับประทาน	110	หวี	30	3,300.00
103	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ผิวเหลือง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่มีเมล็ด ไม่มากกว่า 16 ลูก/หวี	30	หวี	70	2,100.00
104	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	54	กก.	100	5,400.00
105	ชมพูทับทิมจันทร์ (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	แก่จัด สด เนื้อหนา ผลสด สี ชมพูอมแดง ไม่เน่า ไม่ขำ รส หวาน กรอบ	100	กก.	100	10,000.00
106	แตงโม	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูก ละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	20	กก.	700	14,000.00
107	ฝรั่ง	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ รสหวาน	50	กก.	300	15,000.00
108	มะละกอสุกยอดแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ดภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	50	กก.	300	15,000.00
109	พุทธานม	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีเขียว ไม่มี จุดเน่า เนื้อในสีขาว หอม หวาน กรอบ	35	กก.	150	5,250.00
110	มังคุด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ขั้วสดแก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโต เสมอกัน	40	กก.	300	12,000.00
111	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาด กลาง โตเท่าๆ กัน	60	กก.	200	12,000.00
112	ส้มโอขาวทองดี	แก่จัด เนื้อในสีขาว ไม่ฝ่อ รส หวานอมเปรี้ยว	25	ลูก	100	2,500.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
113	สับปะรด	ไม่มีจุก ไม่ขี้ ไม่มีจุดเสีย สด ใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน กรอบ น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก.	20	กก.	150	3,000.00
114	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสี ส้ม ไม่ฝ่อ ไร้กรองไม่เป็นน้ำ รส หวานอมเปรี้ยว	67	กก.	100	6,700.00
115	แอปเปิ้ลแดง/ฟูจิ	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มี จุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ ขนาด 6-7 ผล/กก.	20	ลูก	800	16,000.00
116	สาลี่	ข้าวสด ใหม่ ไม่ขี้ เนื้อชุ่มน้ำ รส หวาน กรอบ	65	กก.	300	19,500.00
117	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโตรส หวาน ไม่ขี้ ไม่เน่า	42	กก.	400	16,800.00
118	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ขี้ ไม่เน่า เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน ไร้เมล็ด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ลูก	30	กก.	100	3,000.00
119	องุ่นแดงนอก	ข้าวสด ใหม่สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ขี้ไม่เน่า รสหวาน	120	กก.	60	7,200.00
120	องุ่นเขียว	ข้าวสด ใหม่สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ขี้ไม่เน่า รสหวาน	150	กก.	50	7,500.00
121	ส้มจิน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ไร้กรองไม่เป็นน้ำ รสหวาน อมเปรี้ยว	25	กก.	200	5,000.00
122	น้ำส้มดีได้	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	60	โหล	400	24,000.00
123	ขนมปังรวม	รายการสั่งขนมปังรวม ตาม รายการใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง	10	ชิ้น	2,500	25,000.00
124	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจาก เนื้อหมู 90%และผสมมันหมู 10% แป้งบางนุ่ม	11	ชิ้น	600	6,600.00
125	สาคุ	แป้งสาคุเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	38	กก.	50	1,900.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
126	วุ้นผง ขนาด 50 กรัม/ซอง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	70	ซอง	60	4,200.00
127	เจาก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นเจาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่และ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	43	ถาด	160	6,880.00
128	มันเชื่อม	มันเชื่อมรสหวานเข้มข้น มี น้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	73	กก.	60	4,380.00
129	ฟักเชื่อม	ฟักเชื่อมรสหวานเข้มข้น มี น้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	65	กก.	50	3,250.00
130	สัปปะรดเชื่อม	สัปปะรดเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน ไม่บูดเสีย	65	กก.	20	1,300.00
131	วุ้นมะพร้าว	วุ้นมะพร้าวรสหวานเข้มข้น มี น้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	45	กก.	150	6,750.00
132	ทับทิมกรอบ	ใหม่สด เนื้อในทำมาจากหัว ไม่ และ ไม่ติดเป็นก้อน	105	กก.	20	2,100.00
133	สลิม	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	55	กก.	80	4,400.00
134	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	43	กก.	130	5,590.00
135	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	43	กก.	120	5,160.00
136	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัว ป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน และไม่มีกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	28	กก.	160	4,480.00
137	เม็ดบัวลอย	สด กลมมีแป้งจับ ก้อนกลม ใช้สี ผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 500 กรัม	50	กก.	100	5,000.00
138	งาดำ	ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุใน ภาชนะที่ได้มาตรฐาน ถุงละ 500 กรัม	150	กก.	5	750.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
139	กุ้งแห้ง	กุ้งคัตตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่ เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	620	กก.	40	24,800.00
140	ปลาหมึกแห้ง ชนิดกล้วย ผ่าแบน	ปลาหมึกคัตตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	620	กก.	35	21,700.00
141	พริกชี้ฟ้าแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	140	กก.	24	3,360.00
142	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดใหญ่)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	240	กก.	24	5,760.00
143	ปลาสาวยแห้ง	ตัวใส สะอาด จืด ไม่มีกลิ่น เหม็นสาบ	180	กก.	50	9,000.00
144	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	325	กก.	12	3,900.00
145	กระเจียบแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	400	กก.	12	4,800.00
146	เก็กฮวยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	400	กก.	12	4,800.00
147	มะตูมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	190	กก.	12	2,280.00
148	มะเขียกเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	65	กก.	24	1,560.00
149	ปลาหมึกหลอด	ทำจากเนื้อปลาหมึกไม่แต่งสี ไม่ มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัย	125	กก.	90	11,250.00
150	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) แบบหลอด	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบหลอด ไม่ แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	7	หลอด	315	2,205.00
151	เต้าหู้ไข่	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ สดมากกว่า 50% ไม่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/ หลอด	9.5	หลอด	4,000	38,000.00
152	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่น โอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	9	แผ่น	640	5,760.00
153	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อ ปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และ ส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม.หนา 2 ซม. สด ใหม่ นุ่ม	90	กก.	140	12,600.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
154	เต้าหู้ไข่ขาว	เต้าหู้ไข่ขาว แบบหลอด ไม่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	7	หลอด	2,000	14,000.00
155	หมูยอ ขนาดไม่น้อยกว่า 170 กรัม	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	44	ก้อน	200	8,800.00
156	หมูหยอง	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	480	กก.	100	48,000.00
157	ไส้กรอกหมู ขนาด 500 กรัม	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยสารบอแรกซ์	140	กก.	50	7,000.00
158	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยสารบอแรกซ์	140	กก.	50	7,000.00
159	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์	70	กก.	100	7,000.00
160	ลูกชิ้นปลาจิ๋ว กลิ่นใบเตย	ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัย สารบอแรกซ์ แต่งกลิ่นใบเตย	115	กก.	310	35,650.00
161	ไข่เป็ดเค็ม กลาง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	7	ฟอง	150	1,050.00
162	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	143	กก.	50	7,150.00
163	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาวไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสารเจือปน	22	เส้น	500	11,000.00
164	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาสด (จิริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง	135	กก.	100	13,500.00
165	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน	60	กก.	20	1,200.00
166	ผักกาดดองไร้ใบ	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	45	กก.	50	2,250.00
167	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	27	กก.	200	5,400.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
168	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่ เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	33	กก.	100	3,300.00
169	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แตก ไม่เหนียวหืน ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	39	กก.	200	7,800.00
170	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหนียวหืน	50	กก.	200	10,000.00
171	แผ่นก๊วยน้ำ	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่ เหนียวหืน แผ่นก๊วยไม่ขาด	35	กก.	10	350.00
172	แผ่นก๊วยทอด	ทอดใหม่ สด ไม่เหนียวหืน กรอบ ไม่อมน้ำมัน	35	กก.	10	350.00
173	สาหร่ายแห้ง (50 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	20	ซอง	400	8,000.00
174	กระเทียมไทยแห้ง แกะกลีบ ขนาด	เป็นกระเทียมแห้งแกะเป็นกลีบ ไม่ ฝ่อไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โต มาก มีเปลือกบางๆ	120	กก.	100	12,000.00
175	หอมแดง	แห้งไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มี เปลือกบางๆ	60	กก.	100	6,000.00
176	ปลาร้าปลากระดี	สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตาม ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานบรรจุ 500 กรัม/ถุง	60	กก.	24	1,440.00
177	พริกป่น	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ	115	กก.	50	5,750.00
178	พริกกลาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียวหืน ไม่เก่าเก็บ	190	กก.	24	4,560.00
179	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียวหืน ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	38	2,280.00
180	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียวหืน ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	15	900.00
181	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียวหืน ไม่เก่าเก็บ	70	กก.	18	1,260.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
182	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	10	600.00
183	น้ำพริกแกงกะหรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	70	กก.	10	700.00
184	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	70	กก.	10	700.00
185	น้ำพริกแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	10	800.00
186	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	10	800.00
187	น้ำพริกคั่วกลิ้ง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	10	800.00
188	น้ำพริกข้าวซอย	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	10	800.00
189	มะแขว่น	แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	100	กก.	10	1,000.00
190	เครื่องเทศ	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	15	675.00
191	เครื่องต้มพะโล้	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	20	900.00
192	ผงกะหรี่ (7 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	6	ซอง	120	720.00
193	ผลขมิ้น	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	75	ถุง	10	750.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
194	ถั่วเน่าแผ่น	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	135	กก.	10	1,350.00
195	ลำไยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	255	กก.	12	3,060.00
196	น้ำมันงา	เป็นน้ำมันพืชสกัดจากเมล็ดงาที่ ใช้รับประทานได้ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 150 ซีซี	155	ขวด	40	6,200.00
197	ดอกอัญชันแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	35	ถุง	12	420.00
198	ผงหมูแดง	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	154	ซอง	100	15,400.00
199	น้ำมันโคพร้าวไขมันรสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./ กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	420	หีบ	144	60,480.00
200	น้ำมันถั่วเหลือง LOWSUGAR ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล.ต่อ กล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	300	หีบ	144	43,200.00
201	น้ำมันถั่วเหลือง รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล. ต่อ กล่อง (60 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	335	หีบ	96	32,160.00
202	เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลต ขนาดไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการ บรรจุ หีบห่อที่สะอาดมิดชิด	125	ซอง	72	9,000.00
203	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโซดา (แดง, เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	63	ขวด	60	3,780.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
204	นมข้นหวานชนิดพร้อมมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 380 กรัม/ กระป๋อง	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม	23	กป.	300	6,900.00
205	นมข้นจืด (405 กรัม)	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม	29	กป.	250	7,250.00
206	วุ้นเส้นอย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียวมีเครื่องหมาย รับรองมาตรฐาน บรรจุในภาชนะที่ สะอาดไม่มีรอยฉีดยา	65	ถุง	240	15,600.00
207	น้ำตาลทราย บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่ง สกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มี รูรั่ว สะอาด	26	ถุง	700	18,200.00
208	น้ำปลาแท้ 100% อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 720 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	45	ขวด	100	4,500.00
209	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 700มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	54	ขวด	1,100	59,400.00
210	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดไม่น้อยกว่า 940 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	26	ขวด	40	1,040.00
211	ซอญหรือนางรมแท้อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	59	ขวด	1,100	64,900.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
212	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./แพ็ค บรรจุ 3 ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	62	แพ็ค	36	2,232.00
213	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	38	ขวด	36	1,368.00
214	กะปิแท้ทำจากมันกุ้ง อย่างดีขนาดไม่น้อยกว่า 575 กรัม/กป.	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	125	กป.	50	6,250.00
215	พริกไทยป่น ขนาดไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด x 12	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	165	โหล	40	6,600.00
216	ซอสพริก ขนาดไม่น้อยกว่า 670 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบหรือ บวม ไม่มีหยากไย่	25	ขวด	24	600.00
217	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	41	ขวด	24	984.00
218	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาดไม่น้อยกว่า 1000กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ผสม ไอโอดีน บรรจุในถุงที่สะอาด ไม่มี สิ่งสกปรกปนเปื้อน	11	ถุง	200	2,200.00


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ


โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

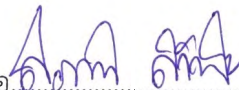
ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
219	น้ำมันพืชปาล์ม ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใ้กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	54	ขวด	350	18,900.00
220	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง) ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใ้กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	64	ขวด	500	32,000.00
221	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม/ซอง x 12	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ฉีกขาด	70	โหล	60	4,200.00
222	แป้งโกกิ ขนาดไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	17	ซอง	200	3,400.00
223	แป้งข้าวโพด ขนาด ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	44	ถุง	12	528.00
224	กะทิ ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน	750	หีบ	60	45,000.00
225	น้ำพริกเผา ขนาดไม่น้อยกว่า 228 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบสุทธิ มีกลิ่นหอม	60	ขวด	50	3,000.00
226	น้ำพริกน้ำปลา (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	40	ถุง	12	480.00
227	พริกป่น+น้ำตาล (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	40	ถุง	12	480.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 229 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2568

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอ ต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวน ที่จะซื้อ	รวมเป็นเงิน ที่เสนอทั้งสิ้น
228	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโซดา (แดง, เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด (งานคลัง)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	63	ขวด	130	8,190.00
229	น้ำตาลทราย บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ ถุง (งานคลัง)	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่ง สกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มี รูรั่ว สะอาด	26	ถุง	42	1,092.00
สี่ล้านหนึ่งหมื่นสองร้อยสิบสี่บาทถ้วน						4,010,214.00

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางปรียานุช บุญประสม)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศริตติญา วงศ์แก่น)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสุภาวดี ลิวันโต)