ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. **ชื่อโครงการ** : งานจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๘ รายการ รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายนี้
หน่วยงาน : โรงพยาบาลจอมทอง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่

๒. **วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร** ๔,๑๑๙,๔๕๗.- บาท (สี่ล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสี่ร้อยห้าสิบเจ็ดบาทถ้วน)

๓. **วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)** : วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๘
รวมเป็นเงิน ๔,๑๑๙,๔๕๗.- บาท (สี่ล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสี่ร้อยห้าสิบเจ็ดบาทถ้วน)

๔. **แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)** : ใช้ราคากลางที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามสัญญาเลขที่ ๑๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๖๗

๕. **รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)**
๑. นางสุชารัตน์ ธิโป พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ.....
๒. นางสาวอาทิตยา ต๊ะเปง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ.....
๓. นางสาวสุภาวดี ลิวันโต โภชนากรปฏิบัติงาน กรรมการ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
1	เนื้อหมู ชิ้น/ซอย (สันนอก)	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	165	กก.	1,500	247,500.00
2	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งไขมัน สัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	165	กก.	3,000	495,000.00
3	ตับหมู	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วติดมา	105	กก.	120	12,600.00
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้นแต่ละประเภท	105	กก.	100	10,500.00
5	ซี่โครงหมูอ่อน	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง	175	กก.	300	52,500.00
6	หมูสามชั้น	หมูสามชั้นติดแต่งชาย หนังสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น	185	กก.	120	22,200.00
7	ขาหมูแกะ	ขาหมูแกะกระดูกออก	150	กก.	240	36,000.00
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีผังพืด	94	กก.	2,500	235,000.00
9	สะโพกไก่+น่องไก่	เนื้อส่วนสะโพก และน่องไก่ติดกระดูก สด สะอาด	94	กก.	2,000	188,000.00
10	ปีกไก่บน	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดช้ำแดง หนังไม่ถลอก	95	กก.	1,000	95,000.00
11	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	8	ก้อน	600	4,800.00
12	ปลานิล ตัว/ทำชิ้น	ปลานิลสด ควักไส้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	80	กก.	600	48,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
13	ปลานิล แล่	ปลานิลแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	80	กก.	240	19,200.00
14	ปลาทับทิม ตัว/ทำชิ้น	ปลาทับทิมสด ควักไส้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	113	กก.	600	67,800.00
15	ปลาทับทิม แล่	ปลาทับทิมแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	113	กก.	100	11,300.00
16	ปลาดุกหั่น	ปลาดุกสด ควักไส้ ตัดครีบ ตัดหาง พื้นท้องสด	73	กก.	100	7,300.00
17	เนื้อปลากระพง (แดง) สไลด์	เนื้อล้วน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ใหม่ เนื้อสีขาวอมชมพู แน่น ฟู ไม่มีกลิ่นสารเคมี และไม่ใส่วัตถุกันเสีย	135	กก.	200	27,000.00
18	เนื้อปลากรายขูด	เนื้อปลากรายสด เหนียว นุ่ม สีขาวอมชมพู	100	กก.	200	20,000.00
19	เนื้อปลาดอร์รี่สไลด์	เนื้อปลาแล่ เนื้อล้วน สีขาวชมพูอ่อน ไม่ติดหนังเนื้อไม่เละไม่มีกลิ่นเหม็นบูด บรรจุถุงละ 1 กก.	105	กก.	745	78,225.00
20	ปลาทูนึ่ง	ปลาทูเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก	11	ตัว	600	6,600.00
21	กุ้งแชบ๊วย	กุ้งแชบ๊วย ขนาด 35-45 ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น เปลือกแข็ง	240	กก.	100	24,000.00
22	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	123	ถาด	2,500	307,500.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
23	กระหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมบูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	22	กก.	1,600	35,200.00
24	กระหล่ำดอก (คัดพิเศษ)	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดด่างดำ ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	73	กก.	400	29,200.00
25	ผักกาดฮ่องเต้ (คัดพิเศษ)	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	27	กก.	400	10,800.00
26	ผักกาดขาวปลี	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	25	กก.	1,800	45,000.00
27	ผักสลัด (ผักกาดหอมใบหยัก)	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ชุ่มน้ำ	38	กก.	120	4,560.00
28	ผักกาดกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	25	กก.	700	17,500.00
29	ผักกาดขม	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	20	กก.	150	3,000.00
30	ผักเชียงดา (ตามฤดูกาล)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	40	กก.	150	6,000.00
31	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	90	กก.	120	10,800.00
32	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า ราก สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	120	12,000.00
33	คื่นฉ่าย (คัดพิเศษ)	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	120	กก.	120	14,400.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
34	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	ขีด	120	600.00
35	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	5	ขีด	120	600.00
36	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	180	900.00
37	พริกไทยสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งช่อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดช่อเรียงกันเต็มช่อกันเต็มช่อ เม็ดสีเขียว	20	ขีด	20	400.00
38	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	60	กก.	70	4,200.00
39	แตงกวา (คัดพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา	25	กก.	1,400	35,000.00
40	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	32	กก.	1,000	32,000.00
41	ผักคะน้า	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	36	กก.	700	25,200.00
42	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสีเขียวอ่อน สด ไม่ช้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้วจากยอด	23	กก.	250	5,750.00
43	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียว มีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว วัดจากยอด	25	กก.	200	5,000.00
44	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	40	กก.	50	2,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
45	บล็อคเคอรี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้น เสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว	75	กก.	250	18,750.00
46	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม่แก่	45	กก.	40	1,800.00
47	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	37	กก.	400	14,800.00
48	มันเทศ	ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	15	กก.	200	3,000.00
49	เผือก	ผลสด ไม่แก่ ไม่มีรอยแตก ลูกโตเสมอกัน	39	กก.	50	1,950.00
50	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	23	กก.	300	6,900.00
51	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	60	กก.	50	3,000.00
52	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	24	กก.	300	7,200.00
53	หัวผักกาด	เนื้อในสีขาว สดสะอาด อ่อน ไม่ฟ่าม ไม่มีหนอน	28	กก.	1,500	42,000.00
54	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	28	กก.	600	16,800.00
55	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอกันทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	70	กก.	400	28,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
56	ถั่วลันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว **ตัดยอด ขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกหมด**	115	กก.	50	5,750.00
57	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	15	กก.	180	2,700.00
58	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	120	กก.	100	12,000.00
59	ข้าวโพดอ่อน *ปอกเปลือก*	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดขั้ว ขั้วยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	65	กก.	300	19,500.00
60	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	30	กก.	60	1,800.00
61	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีดขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแง็งน้ำหนักระหว่าง 100-200 กรัม	40	กก.	60	2,400.00
62	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	15	กก.	60	900.00
63	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอกัน ไม่ฟ่าม แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อฟักเป็นสีขาว	20	กก.	2,500	50,000.00
64	ฟักทอง	ฟักทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สีเหลืองปนสีเขียว ไม่ฟ่าม	20	กก.	2,500	50,000.00
65	มะเขือเทศสีดา (คัดพิเศษ)	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมันสีแดง สดสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ	33	กก.	300	9,900.00
66	มะมาวสด (คัดพิเศษ) (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	2.5	ลูก	2,000	5,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
67	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน	50	กก.	50	2,500.00
68	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สีเหลือง สีแดง) ผิวเรียบ	50	กก.	300	15,000.00
69	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	45	กก.	100	4,500.00
70	พริกแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	69	กก.	100	6,900.00
71	พริกขี้หนูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	120	กก.	50	6,000.00
72	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม.	200	กก.	100	20,000.00
73	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	75	กก.	400	30,000.00
74	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	400	24,000.00
75	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตูม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	135	กก.	100	13,500.00
76	เห็ดหลิน ขาว-ดำ	ต้องเป็นเห็ดที่มีคุณภาพ	90	กก.	300	27,000.00
77	เห็ดหิมะขาว (แห้ง)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	250	กก.	10	2,500.00
78	เห็ดออริจิ	อวบสด เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 ซม. ความยาวของดอกไม่เกิน 4 นิ้ว ดอกใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	85	กก.	200	17,000.00
79	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	55	กก.	180	9,900.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
80	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ มีเนื้อเนียน ไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่งซื้อ	70	กก.	150	10,500.00
81	ฟักแม้ว	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใสสีเขียวอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ ไม่เน่า	25	กก.	250	6,250.00
82	หัวหอมใหญ่	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	29	กก.	720	20,880.00
83	หัวปลี	สด หัวโต ไม่ฝ่อ	13	กก.	300	3,900.00
84	ผักหวาน	สด ใบอ่อน ก้านยาวไม่เกิน 6 ซม.	180	กก.	15	2,700.00
85	ขนุนดิบ	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	55	กก.	100	5,500.00
86	ดอกหอม	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	80	กก.	150	12,000.00
87	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	70	กก.	50	3,500.00
88	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สูงไม่เกิน 3 นิ้ว	45	กก.	50	2,250.00
89	มันฝรั่ง	ใหม่ สะอาด ไม่มีแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอกสภาพดี น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อหัว	40	กก.	50	2,000.00
90	แตงกวาดอย (ลูกใหญ่)	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่ติดก้าน	25	กก.	250	6,250.00
91	น้ำเต้า	สดและสะอาด สภาพสมบูรณ์ เกลี้ยง ไม่แก่ มีสีเขียวอ่อน	23	กก.	150	3,450.00
92	ถั่วแปป	สด ฝักไม่ลีบแบน ไม่มีแมลงเจาะ	45	กก.	100	4,500.00
93	ใบแมงลัก	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	10	ขีด	100	1,000.00
94	สาระแหน่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	10	ขีด	50	500.00
95	ผักไผ่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	10	ขีด	10	100.00
96	ผักขี้หูด	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	40	กก.	20	800.00
97	มะเขือม่วง	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน	24	กก.	30	720.00
98	กระชายหั่นฝอย	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์	5	ขีด	10	50.00
99	ผักแครวม	สด สะอาด แครวมผักอย่างน้อย 4 ชนิด	45	กก.	100	4,500.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
100	กล้วยไข่ (สุก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับประทาน	50	หวี	30	1,500.00
101	กล้วยหอม	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับประทาน	100	หวี	30	3,000.00
102	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่มีเมล็ด ไม่มากกว่า 16 ลูก/หวี	35	หวี	50	1,750.00
103	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร่อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	60	กก.	100	6,000.00
104	ชมพู่ทับทิมจันทร์ (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	แก่จัด สด เนื้อหนา ผลสด สีชมพูอมแดง ไม่เน่า ไม่ช้ำ รสหวาน กรอบ	100	กก.	100	10,000.00
105	แตงโม	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไส้ไม่ล่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	23	กก.	1,000	23,000.00
106	ฝรั่ง	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ รสหวาน	50	กก.	500	25,000.00
107	มะละกอสุกฮอแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ดภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	45	กก.	200	9,000.00
108	พุทธานม	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีขาว หอม หวาน กรอบ	38	กก.	200	7,600.00
109	มังคุด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ขั้วสดแก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอกัน	40	กก.	200	8,000.00
110	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆ กัน	50	กก.	200	10,000.00
111	ส้มโอขาวทองดี	แก่จัด เนื้อในสีขาว ไม่ฝ่อ รสหวานอมเปรี้ยว	25	ลูก	100	2,500.00
112	สับปะรด	ไม่มีจุก ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย สดใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน กรอบ น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก.	20	กก.	300	6,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
113	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ไส้กรองไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	65	กก.	100	6,500.00
114	แอบเปิ้ลแดง/ฟูจิ	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ ขนาด 6-7 ผล/กก.	20	ลูก	1,500	30,000.00
115	สาลี่	ขั้วสด ใหม่ ไม่ช้ำ เนื้อชุ่มน้ำ รสหวาน กรอบ	65	กก.	400	26,000.00
116	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโตรส หวาน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	45	กก.	400	18,000.00
117	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน ไส้ไม่ล้ม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ลูก	30	กก.	100	3,000.00
118	องุ่นแดงนอก	ขั้วสด ใหม่สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้าไม่เน่า รสหวาน	115	กก.	50	5,750.00
119	องุ่นเขียว	ขั้วสด ใหม่สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้าไม่เน่า รสหวาน	120	กก.	20	2,400.00
120	ส้มจีน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ไส้กรองไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	30	กก.	80	2,400.00
121	น้ำส้มดีโด้	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	65	โหล	300	19,500.00
122	ขนมปังรวม	รายการสั่งขนมปังรวม ตามรายการใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง	10	ชิ้น	6,000	60,000.00
123	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจากเนื้อหมู 90%และผสมมันหมู 10% แป้งบางนุ่ม	45	กก.	40	1,800.00
124	สาคู	แป้งสาคูเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	45	ซอง	20	900.00
125	วุ้นผง ขนาด 50 กรัม/ซอง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	50	ถาด	160	8,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
126	เฉาก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นเฉาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	80	กก.	60	4,800.00
127	มันเชื่อม	มันเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	75	กก.	20	1,500.00
128	ฟักเชื่อม	ฟักเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	75	กก.	20	1,500.00
129	สับปะรดเชื่อม	สับปะรดเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน ไม่บูดเสีย	50	กก.	200	10,000.00
130	วุ้นมะพร้าว	วุ้นมะพร้าวรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมา ไม่บูดเสีย	110	กก.	30	3,300.00
131	ทับทิมกรอบ	ใหม่สด เนื้อในทำมาจากแห้ว ไม่เละ ไม่ติดเป็นก้อน	60	กก.	120	7,200.00
132	สลิ่ม	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	55	กก.	100	5,500.00
133	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	55	กก.	100	5,500.00
134	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	30	กก.	100	3,000.00
135	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่มีกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	70	กก.	110	7,700.00
136	เม็ดบัวลอย	สด กลมมีแป้งจับ ก้อนกลม ใช้สีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 500 กรัม	50	กก.	5	250.00
137	งาดำ	ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ถุงละ 500 กรัม	600	กก.	40	24,000.00
138	กุ้งแห้ง	กุ้งคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	600	กก.	30	18,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
139	ปลาหมึกแห้ง ชนิดกล้วย ผ่าแบน	ปลาหมึกคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	140	กก.	10	1,400.00
140	พริกขี้หนูแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	180	กก.	20	3,600.00
141	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดใหญ่)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	180	กก.	50	9,000.00
142	ปลาสวายแห้ง	ตัวใส สะอาด จืด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	320	กก.	15	4,800.00
143	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	400	กก.	10	4,000.00
144	กระเจี๊ยบแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	400	กก.	12	4,800.00
145	เก๊กฮวยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	180	กก.	12	2,160.00
146	มะตูมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	70	กก.	20	1,400.00
147	มะเขียกเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	120	กก.	90	10,800.00
148	ปลาหมึกหลอด	ทำจากเนื้อปลาหมึกไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแร็กซ์	7	หลอด	100	700.00
149	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) แบบหลอด	เต้าหู้ขาวอ่อน **แบบหลอด** ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	9	หลอด	4,000	36,000.00
150	เต้าหู้ไข่	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด	9	แผ่น	640	5,760.00
151	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นโอ่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	85	กก.	140	11,900.00
152	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม. หนา 2 ซม. สด ใหม่ นุ่ม	14	หลอด	1,700	23,800.00
153	เต้าหู้ไข่ขาว	เต้าหู้ไข่ขาว **แบบหลอด** ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	45	ก้อน	200	9,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
154	หมูยอ ขนาดไม่น้อยกว่า 170 กรัม	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	440	กก.	100	44,000.00
155	หมูหยอง	ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	130	กก.	50	6,500.00
156	ไส้กรอกหมู ขนาด 500 กรัม	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแร็กซ์	130	กก.	50	6,500.00
157	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแร็กซ์	70	กก.	100	7,000.00
158	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแร็กซ์	90	กก.	310	27,900.00
159	ลูกชิ้นปลาจิ๋ว กลิ่นใบเตย	ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแร็กซ์ แต่งกลิ่นใบเตย	8	ฟอง	100	800.00
160	ไข่เป็ดเค็ม กลาง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	140	กก.	50	7,000.00
161	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	25	เส้น	600	15,000.00
162	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาวไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสารเจือปน	130	กก.	100	13,000.00
163	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาบด (ซิริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง	60	กก.	20	1,200.00
164	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน	50	กก.	50	2,500.00
165	ผักกาดดองไร้ใบ	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	30	กก.	200	6,000.00
166	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	37	กก.	100	3,700.00
167	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	40	กก.	200	8,000.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
168	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แหลก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	55	กก.	200	11,000.00
169	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหม็นหืน	35	กก.	10	350.00
170	แผ่นเกี๊ยวน้ำ	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี๊ยวไม่ขาด	35	กก.	10	350.00
171	แผ่นเกี๊ยวทอด	ทอดใหม่ สด ไม่เหม็นหืน กรอบ ไม่อมน้ำมัน	16	ซอง	200	3,200.00
172	สาหร่ายแห้ง (50 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	120	กก.	100	12,000.00
173	กระเทียมไทยแห้ง แกะกลีบ ขนาด	เป็นกระเทียมแห้งแกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบางๆ	60	กก.	100	6,000.00
174	หอมแดง	แห้งไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ	35	กก.	90	3,150.00
175	ปลาร้าปลากระดี่	สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานบรรจุ 500 กรัม/ถุง	105	กก.	5	525.00
176	พริกป่น	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ	180	กก.	12	2,160.00
177	พริกลาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	38	2,280.00
178	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	55	กก.	15	825.00
179	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	65	กก.	18	1,170.00
180	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	55	กก.	10	550.00
181	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	55	กก.	5	275.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
182	น้ำพริกแกงกะหรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	55	กก.	5	275.00
183	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	55	กก.	5	275.00
184	น้ำพริกแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	80	กก.	10	800.00
185	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	60	กก.	5	300.00
186	น้ำพริกคั่วกลิ้ง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	60	กก.	5	300.00
187	น้ำพริกข้าวซอย	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุถุงละ 1 กก.	100	กก.	5	500.00
188	มะแขว่น	แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	45	แผง	5	225.00
189	เครื่องเทศ	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	10	450.00
190	เครื่องต้มพะโล้	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	6	ซอง	150	900.00
191	ผงกะหรี่ (7 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	75	ถุง	10	750.00
192	ผลขมิ้น	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	10	1,000.00
193	ถั่วเน่าแผ่น	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	150	กก.	10	1,500.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
194	ลำไยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	ขวด	10	1,000.00
195	น้ำมันงา	เป็นน้ำมันพืชสกัดจากเมล็ดงาที่ใช้รับประทานได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 150 ซีซี	35	ถุง	12	420.00
196	ดอกอัญชันแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	37	ซอง	50	1,850.00
197	ผงหมูแดง	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	425	หีบ	140	59,500.00
198	น้ำนมโคพร่องไขมันรสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบหรือสิ่งสกปรกบนเปื้อน	300	หีบ	100	30,000.00
199	น้ำนมถั่วเหลือง LOWSUGAR ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล.ต่อกล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบหรือสิ่งสกปรกบนเปื้อน	335	หีบ	125	41,875.00
200	น้ำนมถั่วเหลือง รสงาดำ ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล. ต่อกล่อง (60 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบหรือสิ่งสกปรกบนเปื้อน	125	ซอง	50	6,250.00
201	เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลต ขนาดไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ หีบห่อที่สะอาดมิดชิด	70	ขวด	60	4,200.00
202	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโซดา (แดง, เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	25	กป.	250	6,250.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
203	นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 380 กรัม/กระป๋อง	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม	30	กป.	330	9,900.00
204	นมข้นจืด (405 กรัม)	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม	65	ถุง	365	23,725.00
205	วุ้นเส้นอย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียวมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน บรรจุในภาชนะที่สะอาดไม่มีรอยฉีดขาด	30	ถุง	840	25,200.00
206	น้ำตาลทราย บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	45	ขวด	133	5,985.00
207	น้ำปลาแท้ 100% อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 720 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	54	ขวด	1,200	64,800.00
208	ซีอิ้วขาวสูตร 1 อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 700มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	28	ขวด	105	2,940.00
209	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดไม่น้อยกว่า 940 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	59	ขวด	1,150	67,850.00
210	ซอสหอยนางรมแท้อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	60	แพ็ค	65	3,900.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
211	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./แพ็ค บรรจุ 3 ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	38	ขวด	40	1,520.00
212	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	125	กป.	112	14,000.00
213	กะปิแท้ทำจากมันกุ้งอย่างดีขนาดไม่น้อยกว่า 575 กรัม/กป.	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	190	โหล	48	9,120.00
214	พริกไทยป่น ขนาดไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด x 12	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	28	ขวด	24	672.00
215	ซอสพริก ขนาดไม่น้อยกว่า 670 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่	45	ขวด	45	2,025.00
216	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	13	ถุง	420	5,460.00
217	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาดไม่น้อยกว่า 1000กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ผสมไอโอดีน บรรจุในถุงที่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน	54	ขวด	350	18,900.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
218	น้ำมันพืชปาล์ม ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอนไม่เห็นหืน	64	ขวด	500	32,000.00
219	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง) ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอนไม่เห็นหืน	60	โหล	64	3,840.00
220	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม/ซอง x 12	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาดไม่ฉีกขาด	17	ซอง	200	3,400.00
221	แป้งโกกิ ขนาดไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	40	ถุง	24	960.00
222	แป้งข้าวโพด ขนาด ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	750	หีบ	62	46,500.00
223	กะทิ ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน	60	ขวด	84	5,040.00
224	น้ำพริกเผา ขนาดไม่น้อยกว่า 228 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบสุทธิ มีกลิ่นหอม	35	ถุง	20	700.00
225	น้ำพริกน้ำปลา (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	35	ถุง	20	700.00
226	พริกป่น+น้ำตาล (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	62	แพ็ค	10	620.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 228 รายการ
โรงพยาบาลจอมทอง ปีงบประมาณ 2569

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะมาตรฐาน	ราคาเสนอต่อหน่วย (บาท)	หน่วยนับ	จำนวนที่จะซื้อ	รวมเป็นเงินที่เสนอทั้งสิ้น
227	น้ำหวานเข็มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโซดา (แดง ,เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด (งานคลัง)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด	70	ขวด	112	7,840.00
228	น้ำตาลทราย บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง (งานคลัง)	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	30	ถุง	30	900.00
สี่ล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสี่ร้อยห้าสิบเจ็ดบาทถ้วน						**4,119,457.00**

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสุชารัตน์ ธิโป)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวอาทิตยา ต๊ะเปง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวสุภาวดี ลิวันโต)