



ประกาศจังหวัดนครปฐม

เรื่อง เผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด และให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐ นั้น

จังหวัดนครปฐม ขอประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามเอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายสุรชัย โชคครรชิตไชย)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม

ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

รายละเอียดแนบท้ายประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จังหวัดนครปฐม (M๖๗๑๐๐๐๒๗๐๗๑) ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รหัสแผนจัดซื้อจัด จ้าง	ชื่อโครงการ	งบประมาณ โครงการ (บาท)	คาดว่าจะ ประกาศจัดซื้อ จัดจ้าง (เดือน/ปี)
๑	P๖๗๑๐๐๐๗๙๕๘๘๙	ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	๔,๘๗๒,๖๓๕.๐๐	๑๒/๒๕๖๗

ตามรายการดังนี้

ลำดับ	หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑		กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม)	หวี	๒,๐๐๐
๒		แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๑,๒๐๐
๓		ขนุน (แกะเมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๘๐
๔		แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.)	กิโลกรัม	๘๐๐
๕		เงาะโรงเรียน(ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ช้ำ ขนไม่ดำ ขนาด ๒๕-๓๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๖		ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๒๐
๗		แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ล้น เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๘		มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๕๐๐
๙		ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๑๐		ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ๑ กก.)	กิโลกรัม	๙,๕๐๐
๑๑		มะละกอสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.สุกเสมอกัน ไม่ละ ไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๑,๗๐๐
๑๒		แอปเปิ้ล (เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ (การ่ำ/วอชิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๑๓,๐๐๐
๑๓		สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๒๐๐
๑๔		กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๑๐๐
๑๕		กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒๐
๑๖		กะหล่ำปลี (หัวโต ตัดแต่งแล้ว)	กิโลกรัม	๓,๕๐๐
๑๗		ชิงชอย (ชิงสดขอย เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๕๐๐
๑๘		ชิงแก่ (หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒๐
๑๙		ข่าอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐
๒๐		ฝรั่งแป้นสีทอง (น้ำหนัก ๔-๕ ผล/๑ กก. ไม่มีตำหนิ)	กิโลกรัม	๒๐๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๒๑	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๘๐
๒๒	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒,๒๐๐
๒๓	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๒๐๐
๒๔	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๕๐
๒๕	ต้นคื่นไช้ (ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐๐
๒๖	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๒๗	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๘๐
๒๘	แตงกวา (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๒๙	ถั่วงอก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒,๓๐๐
๓๐	ถั้วแขก (ฝักยาว เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๖๐
๓๑	ถั้วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๘๐
๓๒	บล๊อคโคลี่ (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๒๒๐
๓๓	น้ำมะนาว (บรรจุ ≥ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๓๖๐
๓๔	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๑๐
๓๕	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ติดก้าน)	กิโลกรัม	๔๕
๓๖	ใบสะระแหน่ (สด ใบไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๑๐
๓๗	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๓๘	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓๕๐
๓๙	ผักชีฝรั่ง (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๓๐
๔๐	ผักชี (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๔๑	ผักบุ้งไทย (สด ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๑,๓๐๐
๔๒	พริกชี้หูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๕๐
๔๓	พริกชี้หูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๔๔	พริกชี้ฟ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๕๐
๔๕	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๖๐
๔๖	พริกชี้ฟ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๕๐
๔๗	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐
๔๘	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๐
๔๙	ฟักทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก.ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๕๐	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๘๐๐
๕๑	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๐
๕๒	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๕๐
๕๓	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง )	กิโลกรัม	๔๐๐
๕๔	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกัด)	กิโลกรัม	๔๐๐
๕๕	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๕
๕๖	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐



๕๗	หัวไชเท้า (ไม่ฟาม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ฟาม ผลตรง)	กิโลกรัม	๓,๕๐๐
๕๘	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๕๙	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ)	กิโลกรัม	๕๐๐
	<b>หมวดที่ ๒ อาหารประเภทขนม</b>		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	ลอดช่องไทย(เฉพาะเนื้อ) (ตัวสวย ไม่มีน้ำ ตัวไม่แข็ง)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๒	เฉาก๊วย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๒๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๙๐๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐๐
๗	แห้วปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๕๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๔,๕๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖,๐๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๗,๐๐๐
๑๓	ขนมปุยฝ้าย (สด ใหม่)	ชิ้น	๑,๕๐๐
๑๔	ขนมมันสำปะหลัง (สด ใหม่)	ชิ้น	๒,๐๐๐
๑๕	คุกกี้เนย (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖,๐๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๗	ชีฟพอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูไร้/บอน/ดิเวอรี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๗,๐๐๐
๑๙	แห้วปอกเปลือก หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐
	<b>หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด</b>		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	กระเทียมกลีบใหญ่ (กระเทียมแกะ กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก≥๘๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝ้ายลอย)	กระปุก	๑๐
๓	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๒๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๔,๕๐๐
๖	กะทิคั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐



๗	กะปิติ (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๘๐
๘	กุ้งแห้ง (ตัวโต/ใหม่ /ไม่ผสมสี /ตัวไม่หัก / ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๔๐
๙	ขนมจีน (เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหม็น ไม่เปรี้ยว)	กิโลกรัม	๓๐๐
๑๐	ข้าวเหนียวขาว (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๕๐
๑๑	ข้าวเหนียวดำ (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๒๐
๑๒	ดอกกระเจียบแห้ง (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๘
๑๓	ดอกเก๊กฮวย (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๘
๑๔	ถั่วลันเตา (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๓๐
๑๖	พริกป่น (ใหม่ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๔,๐๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๒,๕๐๐
๑๙	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๗,๐๐๐
๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๕๐
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๖๐๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๓๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๔	น้ำพริกแกงคั่ว (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๒๐
๒๕	น้ำพริกแกงป่า (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๕๐๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน อย.)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๘	แป้งทอดกรอบ (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๐๐
๒๙	แป้งมันสำปะหลัง (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๔๐
๓๐	ผงกระหรี่ (บรรจุ ๒๐๐ กรัม)	ขวด	๖๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๗๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๕๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	ผล	๑,๐๐๐
๓๕	ข้าวคั่ว (ใหม่ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๓๖	วุ้นเส้นถั่วเขียว (บรรจุถุงปิดสนิทน้ำหนัก ๑๐๐๐ กรัม)	กิโลกรัม	๖๐๐
๓๗	สาหร่ายทะเล (ไม่มีกลิ่นอับ บรรจุ ๑๐๐ กรัม)	ห่อ	๒๕๐
๓๘	เส้นหมี่แห้ง (เส้นเหนียวนุ่ม บรรจุถุงมิดชิด ขนาดบรรจุ ๑,๖๐๐ กรัม)	ถุง	๖๐๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๘๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐
๔๑	กุนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๕๐
๔๒	หอมแดงเจียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐

๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๑๒๐
๔๔	หัวไชโป้วหวาน (แผ่น / สี่เหลี่ยมลูกเต๋า) สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	กิโลกรัม	๑๐๐
๔๕	โป๊ยกั๊ก (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุง๑๕๐กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐
๔๖	อบเชย (อย่างดี บรรจุถุงปิดสนิทขนาด๒๐๐กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐
๔๗	น้ำตาลปีบอย่างดี (ไม่ปนน้ำตาลทราย)	กิโลกรัม	๒๐๐
๔๘	น้ำพริกเจ (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๕
๔๙	น้ำพริกแกงแพนง (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๘๐
๕๐	น้ำพริกแกงส้ม (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๓๘๐
๕๑	ซอสแดงเย็นตาโฟ (บรรจุภาชนะปิดสนิท น้ำหนัก ๘๕๐/ขวด)	ขวด	๖๐
๕๒	บะหมี่สด (ไม่ขึ้นรา บรรจุ ๕๐๐/กรัม/๑ ถุง)	กิโลกรัม	๕๐
๕๓	โปรตีนเกษตร (แผ่น/บด บรรจุ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๒๔
๕๔	พริกชี้หูแห้ง (ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐
๕๕	มะตูมแห้ง (ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๖
๕๖	ลูกชิ้นเจ (ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๑๐
๕๗	สาคุเม็ดเล็ก (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๐๐
๕๘	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส (แผ่นบางแห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๕๙	หน่อไม้ลวกหั่นฝอย (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๒๐๐
๖๐	ผลพะโล้ (ไม่มีเชื้อรา ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๑๕
๖๑	ลำไยแห้ง ((ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่มีเชื้อราสีไม่ดำคล้ำ)	กิโลกรัม	๒๐





# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลนครปฐม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม โทร. ๐ ๓๔๒๔ ๐๐๕๑

ที่ นฐ.๐๐๓๓.๑๐๑.๔/ ๓๓๐๖

วันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม (ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม ปฏิบัติราชการแทน)

## ๑. เรื่องเดิม

ตามที่แผนเงินบำรุงโรงพยาบาลนครปฐม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ได้มีมติอนุมัติให้ใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลนครปฐม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อดำเนินการจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ในวงเงินงบประมาณ ๔,๘๗๒,๖๓๕.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นสองพันหกร้อยสามสิบบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลนครปฐม

## ๒. ข้อเท็จจริง

โรงพยาบาลนครปฐม มีความประสงค์จะดำเนินการประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงินงบประมาณ ๔,๘๗๒,๖๓๕.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นสองพันหกร้อยสามสิบบาทถ้วน) โดยใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลนครปฐม รายละเอียดแนบท้าย

## ๓. ขั้ระเบียบ/กฎหมาย

๓.๑ พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ มาตรา ๑๑ ให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนดและให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐนั้น

๓.๒ ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๑๑ เมื่อหน่วยงานของรัฐได้รับความเห็นชอบวงเงินงบประมาณที่จะใช้ในการจัดซื้อจัดจ้างจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือผู้มีอำนาจในการพิจารณางบประมาณแล้ว ให้เจ้าหน้าที่หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงานนั้นจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี เสนอหัวหน้าหน่วยงานของรัฐเพื่อขอความเห็นชอบ

๓.๓ คำสั่งจังหวัดนครปฐม ที่ ๓๑๓/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ มอบอำนาจให้รองผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม หัวหน้าส่วนราชการ นายอำเภอ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐมมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐมปฏิบัติราชการแทน ตามผนวก ง มอบอำนาจในการดำเนินการให้หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัด นายอำเภอ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน และสาธารณสุขอำเภอ ปฏิบัติราชการแทน ดังนี้

- การให้ความเห็นชอบแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี การเปลี่ยนแปลงและยกเลิกแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และตามข้อ ๑๑, ๑๓ แห่งระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

/๓.๔ คำสั่ง...



๓.๔ คำสั่งจังหวัดนครปฐม ที่ ๒๘๗๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๗ มอบอำนาจให้ รองผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม หัวหน้าส่วนราชการ นายอำเภอ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม โดยแก้ไขเพิ่มเติมคำสั่ง จังหวัดนครปฐม ที่ ๓๑๓/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

#### ๔. ข้อพิจารณา

โรงพยาบาลนครปฐม ได้จัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ในวงเงินงบประมาณ ๔,๘๗๒,๖๓๕.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นสองพันหกร้อยสามสิบห้าบาทถ้วน) เพื่อเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงขอความเห็นชอบแผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยคาดว่าจะประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ภายในเดือน ธันวาคม ๒๕๖๗

#### ๕. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างดังกล่าว ตามที่แนบมาพร้อมนี้

(นางสาวอัญชิสรา พานแก้ว)  
เจ้าหน้าที่

(นายวีรชัย โฆษิตชัยยงค์)  
หัวหน้าเจ้าหน้าที่

(นางอภิญญา วิจิตรเศรษฐกุล)  
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ  
ทำหน้าที่รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร  
ปฏิบัติราชการแทน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม

(นายสุรชัย โชคครรชิตไชย)  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม  
ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

รายการพัสดุ  
วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด

หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด			
๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ			
ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย			
-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสียหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน			
-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ			
-ไม่มีเชื้อรา หนอน แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา			
๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ			
ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน			
การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่			
เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้.-			
-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง			
สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี			
และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้			
-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ			
ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไปจน			
ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า			
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม)	หวี	๒,๐๐๐
๒	แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๑,๒๐๐
๓	ขนุน (แกะเมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๘๐
๔	แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.)	กิโลกรัม	๘๐๐
๕	เงาะโรงเรียน(ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ช้ำ ขนไม่ดำ ขนาด ๒๕-๓๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๖	ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๒๐
๗	แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ลึ้ม เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๘	มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๕๐๐
๙	ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๑๐	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ๑ กก.)	กิโลกรัม	๙,๕๐๐
๑๑	มะละกอสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.สุกเสมอกัน ไม่ละ ไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๑,๗๐๐
๑๒	แอปเปิ้ล (เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ (การำ/วอซิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๑๓,๐๐๐
๑๓	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๒๐๐
๑๔	กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๑๐๐
๑๕	กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒๐
๑๖	กะหล่ำปลี (หัวโต ตัดแต่งแล้ว)	กิโลกรัม	๓,๕๐๐
๑๗	ขิงขอย (ขิงสดขอย เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๕๐๐
๑๘	ขิงแก่ (หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒๐
๑๙	ข้าวอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐
๒๐	ฝรั่งแป้นสีทอง (น้ำหนัก ๔-๕ ผล/๑ กก. ไม่มีตำหนิ)	กิโลกรัม	๒๐๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๒๑	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๘๐
๒๒	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๒,๒๐๐
๒๓	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๒๐๐
๒๔	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๕๐
๒๕	ต้นคื่นไช้ (ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๓๐๐
๒๖	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๒๗	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๘๐
๒๘	แตงกวา (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๒๙	ถั่วงอก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒,๓๐๐
๓๐	ถั่วแขก (ฝักยาว เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๖๐
๓๑	ถั่วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๘๐
๓๒	บล็อคโคลี่ (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๒๒๐
๓๓	น้ำมะนาว (บรรจุ ≥ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๓๖๐
๓๔	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๑๐
๓๕	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ติดก้าน)	กิโลกรัม	๔๕
๓๖	ใบสะระแหน่ (สด ใบไม่ขำ)	กิโลกรัม	๑๐
๓๗	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๔,๐๐๐
๓๘	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓๕๐
๓๙	ผักชีฝรั่ง (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๓๐
๔๐	ผักชี (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๔๑	ผักบุ้งไทย (สด ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๑,๓๐๐
๔๒	พริกชี้หนูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๕๐
๔๓	พริกชี้หนูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๔๔	พริกชี้ฟ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๕๐
๔๕	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๖๐
๔๖	พริกชี้ฟ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๕๐
๔๗	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐
๔๘	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๐
๔๙	ฟักทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก.ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๕๐	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ขำ)	กิโลกรัม	๘๐๐
๕๑	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๐
๕๒	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๕๐
๕๓	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง )	กิโลกรัม	๔๐๐
๕๔	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด)	กิโลกรัม	๔๐๐
๕๕	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๕
๕๖	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๕๗	หัวไชเท้า (ไม่ฟาม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ฟาม ผลตรง)	กิโลกรัม	๓,๕๐๐
๕๘	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๕๙	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ)	กิโลกรัม	๕๐๐



	หมวดที่ ๒ อาหารประเภทขนม		
	๑. สัญลักษณ์ทางอาหารและวัตถุติด		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือ		
	สิ่งสกปรกปนเปื้อน		
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ		
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่น ๆ ติดปะปนมา		
	๒. สัญลักษณ์การบรรจุอาหารและวัตถุติด		
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน		
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่		
	เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้-		
	-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง		
	สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี		
	และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้		
	-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ		
	ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป		
	ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	ลอดช่องไทย(เฉพาะเนื้อ) (ตัวสวย ไม่มีน้ำ ตัวไม่แข็ง)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๒	เฉาก๊วย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๒๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๙๐๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๔๐๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐๐
๗	แห้วปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๕๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๔,๕๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖,๐๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๗,๐๐๐
๑๓	ขนมปุยฝ้าย (สด ใหม่)	ชิ้น	๑,๕๐๐
๑๔	ขนมมันสำปะหลัง (สด ใหม่)	ชิ้น	๒,๐๐๐
๑๕	คุกกี้เนย (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖,๐๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๗	ชีฟอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕,๐๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูโร/บอน/ดิเวอรี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๗,๐๐๐
๑๙	แห้วปอกเปลือก หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๕๐

	หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด		
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร		
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้สืผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติ		
	หรืออาจใช้สีสังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร		
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ		
	ติดปะปนมา		
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ		
	ตามข้อกำหนด		
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ		
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี		
	ความสะอาดและปลอดภัย		
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง กระจบอง ต้องไม่บุบ,บวม		
	หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน พร้อม		
	ทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้		
	-ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมามากเกินกับอาหาร		
	ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
	-ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อ ปุ๋ย		
	สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	กระเทียมกลีบใหญ่ (กระเทียมแกะ กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก≥๘๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝ้าลอย)	กระปุก	๑๐
๓	กระเพาะปลาแช่ชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๒๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๑๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๔,๕๐๐
๖	กะทิคั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐
๗	กะปิตี (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๘๐
๘	กุ้งแห้ง (ตัวโต/ใหม่ /ไม่ผสมสี /ตัวไม่หัก / ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๔๐
๙	ขนมจีน (เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหม็น ไม่เปรี้ยว)	กิโลกรัม	๓๐๐
๑๐	ข้าวเหนียวขาว (เม็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๕๐
๑๑	ข้าวเหนียวดำ (เม็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๒๐
๑๒	ดอกกระเจียบแห้ง (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๘
๑๓	ดอกเก๊กฮวย (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๑๘
๑๔	ถั่วลิสงคั่วป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๓๐
๑๖	พริกป่น (ใหม่ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๔,๐๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๒,๕๐๐
๑๙	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๗,๐๐๐



๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๕๐
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๖๐๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑,๓๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๔	น้ำพริกแกงคั่ว (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๒๐
๒๕	น้ำพริกแกงป่า (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๕๐๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน อย.)	กิโลกรัม	๑๕๐
๒๘	แป้งทอดกรอบ (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๐๐
๒๙	แป้งมันสำปะหลัง (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๔๐
๓๐	ผงกระหรี่ (บรรจุ ๒๐๐ กรัม)	ขวด	๖๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๗๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๕๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	ผล	๑,๐๐๐
๓๕	ข้าวคั่ว (ใหม่ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐
๓๖	วุ้นเส้นถั่วเขียว (บรรจุถุงปิดสนิทน้ำหนัก ๑๐๐๐ กรัม)	กิโลกรัม	๖๐๐
๓๗	สาหร่ายทะเล (ไม่มีกลิ่นอับ บรรจุถุง ๑๐๐ กรัม)	ห่อ	๒๕๐
๓๘	เส้นหมี่แห้ง (เส้นเหนียวนุ่ม บรรจุถุงมิดชิด ขนาดบรรจุ ๑,๖๐๐ กรัม)	ถุง	๖๐๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๘๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐
๔๑	กุนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๕๐
๔๒	หอมแดงเจียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐
๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๑๒๐
๔๔	หัวไชโป้วหวาน (แผ่น / สี่เหลี่ยมลูกเต๋า) สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	กิโลกรัม	๑๐๐
๔๕	โป๊ยกั๊ก (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุง ๑๕๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐
๔๖	อบเชย (อย่างดี บรรจุถุงปิดสนิทขนาด ๒๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐
๔๗	น้ำตาลปีบอย่างดี (ไม่ปนน้ำตาลทราย)	กิโลกรัม	๒๐๐
๔๘	น้ำพริกเจ (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๕
๔๙	น้ำพริกแกงแพนง (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๘๐
๕๐	น้ำพริกแกงส้ม (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก./ถุง)	กิโลกรัม	๓๘๐
๕๑	ขอสแดงเย็นตาโฟ (บรรจุภาชนะปิดสนิท น้ำหนัก ๘๕๐/ขวด)	ขวด	๖๐
๕๒	บะหมี่สด (ไม่ขึ้นรา บรรจุ ๕๐๐/กรัม/๑ ถุง)	กิโลกรัม	๕๐
๕๓	โปรตีนเกษตร (แผ่น/บด บรรจุ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๒๔
๕๔	พริกชี้ฟ้าแห้ง (ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐
๕๕	มะตุมแห้ง (ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๖
๕๖	ลูกชิ้นเจ (ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๑๐
๕๗	สาकुเม็ดเล็ก (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๐๐





แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนกลาง

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนกลางสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ชื่อหน่วยงาน : โรงพยาบาลนครปฐม

วัน/เดือน/ปี : ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

หัวข้อ: ประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

รายละเอียดข้อมูล (โดยสรุปหรือเอกสารแนบ)

- ประกาศเผยแพร่แผนประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

Linkภายนอก: [www.nkpthospital.go.th](http://www.nkpthospital.go.th)

หมายเหตุ: .....  
.....  
.....

ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล

(นางสาวอัญชิสา พานแก้ว)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานพัสดุ ปฏิบัติงาน  
วันที่ ๔ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗

ผู้อนุมัติรับรอง

(นางสาวจำเนียร โพธิ์จินดา)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานพัสดุ ชำนาญงาน  
วันที่ ๔ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗

ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่

(นางสาวอัญชิสา พานแก้ว)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานพัสดุ ปฏิบัติงาน  
วันที่ ๔ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗