

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๖ ผลไม้และขนม

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑๔	ลองกอง	สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆ กัน		กก.
๑๕	สาลี่	ลูกสด ไม่เน่า ไม่มีจุดดำดำ ขั้วสด		กก.
๑๖	มังคุด	ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอกัน ขนาดไม่เกิน ๑๕ ลูก/กก.		กก.
๑๗	องุ่นม่วง	ขั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน		กก.
๑๘	ข้าวต้มมัด	ใหม่ ห่อใบตองเป็นกลีบ		อัน
๑๙	ขนมถั่วแปบ	ใหม่ สด สีธรรมชาติ		อัน
๒๐	ขนมสอดไส้	ใหม่ ห่อใบตอง		ห่อ
๒๑	ขนมกล้วย	ใหม่ เป็นชิ้นถ้วยตะไล		ชิ้น
๒๒	ขนมมัน	ใหม่ สด สีธรรมชาติ		ชิ้น
๒๓	เงาะก้วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นเงาะก้วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่ละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๒๔	ขนมต้ม	ใหม่ สีธรรมชาติ		ลูก
๒๕	ขนมลิ่มกลืน,เทียนแก้ว	ใหม่ แพ็คละ ๑๒ ชิ้น		อัน
๒๖	ขนมตาล	ใหม่ สีธรรมชาติ ชิ้นถ้วยตะไล		ชิ้น
๒๗	ขนมวุ้น	ใหม่ ถาดละ ๔๐ ชิ้น		ถาด
๒๘	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ		กก.
๒๙	ขนมจีบ	ไส้หมู		ลูก
๓๐	แซนวิชไส้ต่างๆ	ใหม่ ไส้ทูน่า สลัด ไข่ต้ม		ชิ้น

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพึ้ง กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๗ หมวดน้ำพริก

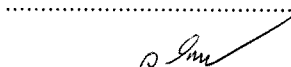
ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	น้ำพริกแกงส้ม	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๒	น้ำพริกแกงป่า	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๓	น้ำพริกแกงเผ็ด ผัดเผ็ด	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๕	น้ำพริกพะแนง	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๖	น้ำพริกขิง	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๗	น้ำพริกทอดมัน	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๘	น้ำพริกน้ำยา	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.
๑๐	น้ำพริกแกงคั่ว	สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



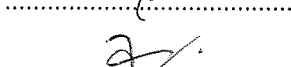
ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพิง



กรรมการ


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๘ เบ็ดเตล็ด

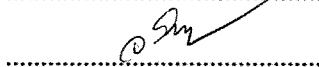
ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	เต้าหู้ไข่ (หลอด) ตรานางพยาบาล	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด (ตรานางพยาบาล)		หลอด
๒	เต้าหู้นม	ใหม่ สด สะอาด		ก้อน
๓	เต้าหู้แข็งสีขาว	ใหม่ สด สะอาด		ก้อน
๔	เต้าหู้พวง	ใหม่ สด สะอาด ไม่เป็นรา		พวง
๕	เต้าเจี้ยวหลน	ใหม่ สด สะอาด		กก.
๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว		กก.
๗	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า ๕๐% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕% ขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. ยาว ๒.๕ ซม. หนา ๒ ซม. สด ใหม่ นุ่ม ขนาด ๖๐-๗๐ ชิ้น/กก.		กก.
๘	บะหมี่	ตราไก่ก้อนกลม ไม่เหม็นหืน		กก.
๙	แผ่นเกี้ยว	ใหม่ ไม่มีสีเจือปน		กก.
๑๐	เส้นผัดไทย	ใหม่ ไม่กลิ่น		กก.
๑๑	เส้นก๋วยจั๊บ	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว		กก.
๑๒	เส้นเชียงฮั้ว	ใหม่ สะอาด แป้งขุ่นนุ่มไม่เหนียว		กก.
๑๓	ขนมจีน	ใหม่ ไม่กลิ่น		กก.
๑๔	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีตัวมอด		กก.
๑๕	ไข่ปั่วหั่นฝอย	ใหม่ สะอาด ไม่ใส่สี		กก.
๑๖	ไข่ปั่วสับละเอียด	ใหม่ สะอาด ไม่ใส่สี		กก.
๑๗	ลูกชิ้นปลาแห้ง	ใหม่ สะอาด ไม่ใส่สี		กก.
๑๘	ลูกชิ้นปลากลมเยาวราช	ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน จำนวนไม่น้อยกว่า ๖๐ ลูก/กก.		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



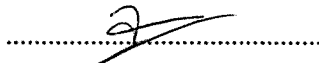
ประธานกรรมการ

นางวรรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจรรุวรรณ แยมพิง



กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๘ เบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑๙	กะปิตี	สีธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/กระป๋อง		กก.
๒๐	กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัยไม่กลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงแต่ละเส้นมีความยาวระหว่าง ๕- ๘ นิ้ว สีตามธรรมชาติของกุนเชียง บรรจุสุญญากาศขนาดไม่ต่ำกว่า ๙๐๐ กรัม/แพ็ค		กก.
๒๑	กระเทียมไทยแกะกลีบ	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบางๆ		กก.
๒๒	กระเทียมดอง	เป็นสีธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันรา สารฟอกขาว ขนาดบรรจุ ๑ กก/แพ็ค		กก
๒๓	ผักกาดดอง	เป็นธรรมชาติไม่ใส่สารกันรา สารฟอกขาว		กก
๒๔	ขนมปังโฮลวีท ฟาร์มเฮ้า	ต้องมีส่วนผสมของธัญพืช มีวันหมดอายุ ชัดเจน บรรจุ ๒๐แผ่น/แพ็ค		ปอนด์
๒๕	ขนมปังธัญพืช HAI TAI	มีขนาดบรรจุ ๖ แพ็ค/กล่อง		กล่อง
๒๖	หอยจ๊อ	สด ใหม่ เป็นเส้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย กรรมการ

นางสาวจรรุวรรณ แยมพิง กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะผักปลอดสารพิษ

หมวดที่ ๙

ลำดับที่	รายการผัก	คุณสมบัติผัก	หน่วยนับ	หมายเหตุ
๑	กวางตุ้งใบ	สด แต่งแล้ว ใบไม่เหลือง	กก	
๒	คะน้าต้น	สด แต่งแล้ว ใบไม่แก่ ไม่เหลือง	กก	
๓	คะน้ายอด	สด แต่งแล้ว ใบไม่แก่ ไม่เหลือง	กก	
๔	คื่นช่าย	ใหม่ สด ไม่เน่า	กก	
๕	ผักชีไทย	สด ไม่มีดินติด ใบไม่เหลือง	กก	
๖	ผักชีลาว	ลูกยาว ไม่แกร็น	กก	
๗	มะเขือเปราะ (เจ้าพระยา)	สด อ่อน ไม่เน่า	กก	
๘	ถั่วฝักยาว	ใหม่ สด ไม่เน่า ฝักยาว	กก	
๙	ฟักทองแก่	ลูกใหญ่ ไม่เน่า สด	กก	

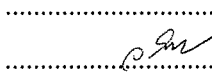
หมายเหตุ : ขบวนการผลิตไม่ใช้สารเคมีและสามารถตรวจสอบแหล่งเพาะปลูกมีใบรับรองจากหน่วยงาน
และหรือองค์กรที่เชื่อถือได้ กลุ่มผู้ผลิตต้องอนุญาตให้โรงพยาบาลเยี่ยมชมทวนสอบแหล่งเพาะปลูก

นางศิริวรรณ โชคชัยสิทธิ์



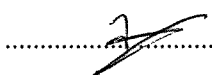
..... ประธานกรรมการ

นางวรรณวรรณ ชันธโกศัย



..... กรรมการ

นางสาวจรรวรรณ แยมพึ้ง



..... กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๑ อาหารหมวดเนื้อหมู

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	ตับหมูหัน	กิโลกรัม	๔๑๐			
๒	เนื้อสะโพกหมู	กิโลกรัม	๓๒๐			
๓	เนื้อหมูบด	กิโลกรัม	๓๐๕๘			
๔	เนื้อหมูสันนอกหัน	กิโลกรัม	๔๐๔๘			
๕	หมูสันนอกแล่แดดเดียว	กิโลกรัม	๑๓๘			
๖	เลือดหมู	ก้อน	๗๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

หมวดที่ ๒ อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	เนื้ออกไก่	กิโลกรัม	๗๒๕๒			
๒	ซีโครงไก่	กิโลกรัม	๑๒๘๔			
๓	เลือดไก่	ก้อน	๖๗๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๓ อาหารหมวดสัตว์น้ำ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	ปลาโรนัน เกรด A	กิโลกรัม	๑๑๐๐			
๒	ปลาทูน่า ๒ ตัว/เซ่ง	เซ่ง	๔๕๐			
๓	ปลาทูน่า ตัวใหญ่ ๒ ตัว/เซ่ง	เซ่ง	๙๒๐			
๔	ปลาหมึกกล้วยสด	กิโลกรัม	๑๒			
๕	หอยแมลงภู่มัดแล้ว	กิโลกรัม	๖๒			
๖	ปลาอินทรีเค็ม	กิโลกรัม	๒๓๐			
๗	กุ้งขาว	กิโลกรัม	๖๔๔			
๘	กุ้งเนื้อแห้ง	กิโลกรัม	๔๘			
๙	เนื้อปลาชุก	กิโลกรัม	๑๐๐			
๑๐	ปลากลายแช่ซูด	กิโลกรัม	๖๐			
๑๑	ปลาดุกหันชิ้น	กิโลกรัม	๔๐๐			
๑๒	ปลานิลเค็ม	กิโลกรัม	๗๐๐			
๑๓	ปลานิลสด	กิโลกรัม	๘๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๔ อาหารหมวดไข่

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	ไข่เป็ด	ฟอง	๒๑๑๒๐			
๒	ไข่ไก่ เบอร์ ๒	ฟอง	๔๑๗๖๐			
๓	ไข่เค็ม	ฟอง	๑๐๗๘๐			
๔	ไข่ต้มปอกเปลือก	ฟอง	๔๕๘๐			
๕	ไข่นกกระทา	ฟอง	๑๒๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

=====

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	กระชายหัว	กิโลกรัม	๑๖๘			
๒	กระชายฝอย	กิโลกรัม	๖๒			
๓	ผักวางตุ้ง	กิโลกรัม	๔๒๐			
๔	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๑๘๓๒			
๕	กะหล่ำปลีม่วง	กิโลกรัม	๘			
๖	ข้าวโพดหวาน สด	กิโลกรัม	๑๕๐๘			
๗	ข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	๓๗๒			
๘	ข้าวอ่อน	กิโลกรัม	๔๘			
๙	ชิงแก่	กิโลกรัม	๒๐๔			
๑๐	ชิงอ่อนหั่นฝอย	กิโลกรัม	๒๑๒			
๑๑	คึ่นฉ่าย	กิโลกรัม	๒๐๖			
๑๒	แครอท	กิโลกรัม	๕๙๒			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดบัญชีแยกประเภทบัญชีเงินเฟ้อ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑๓	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	๒๐๖			
๑๔	ดอกกุยช่าย	กิโลกรัม	๔๐			
๑๕	กะหล่ำดอก (นอก/ไทย)	กิโลกรัม	๕๙๒			
๑๖	ดอกแค	กิโลกรัม	๔๐			
๑๗	ดอกหอม	กิโลกรัม	๒๐			
๑๘	ต้นหอม	กิโลกรัม	๕๒			
๑๙	ตะไคร้	กิโลกรัม	๑๒๐			
๒๐	ผักตำลึงเด็ด	กิโลกรัม	๖๐			
๒๑	แตงกวาอ่อน	กิโลกรัม	๑๓๐๐			
๒๒	แตงโมอ่อน	กิโลกรัม	๓๐			
๒๓	ถั่วงอก	กิโลกรัม	๑๖๐๗			
๒๔	ถั้วฝักยาว	กิโลกรัม	๖๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

=====