

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๖ ผลไม้และขนม

| ลำดับ | รายการ                | รายละเอียด   | จำนวนใช้ ๑ ปี |          |
|-------|-----------------------|--|---------------|----------|
|       |                       |  | ปริมาณใช้     | หน่วยนับ |
| ๑๔    | ลองกอง                | สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย<br>ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆ กัน          |               | กก.      |
| ๑๕    | สาลี่                 | ลูกสด ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ขั้วสด  |               | กก.      |
| ๑๖    | มังคุด                | ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอกัน ขนาดไม่เกิน<br>๑๕ ลูก/กก.                            |               | กก.      |
| ๑๗    | องุ่นม่วง             | ขั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า<br>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<br>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

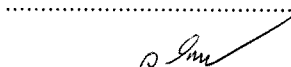
| ลำดับ | รายการ                 | รายละเอียด  | จำนวนใช้ ๑ ปี |          |
|-------|------------------------|---|---------------|----------|
|       |                        |   | ปริมาณใช้     | หน่วยนับ |
| ๑     | น้ำพริกแกงส้ม          | สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม |               | 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



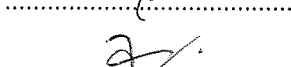
ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพิง



กรรมการ

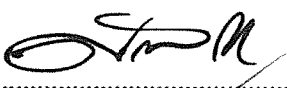
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๘ เบ็ดเตล็ด

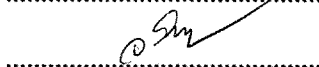
| ลำดับ | รายการ                            | รายละเอียด   | จำนวนใช้ ๑ ปี |          |
|-------|-----------------------------------|--|---------------|----------|
|       |                                   |  | ปริมาณใช้     | หน่วยนับ |
| ๑     | เต้าหู้ไข่ (หลอด)<br>ตรานางพยาบาล | เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% ไม่แช่แข็ง<br>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.<br>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<br>จำนวนไม่น้อยกว่า ๖๐ ลูก/กก.   |               | กก.      |

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ




ประธานกรรมการ

นางวรรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจรรุวรรณ แยมพิง



กรรมการ

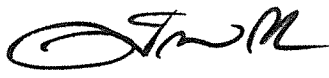
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

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



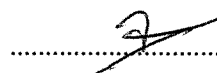
ประธานกรรมการ

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        | ผักชีวแก่               | ลูกยาว ไม่แกร็น                | กก       |          |
| ๗        | มะเขือเปราะ (เจ้าพระยา) | สด อ่อน ไม่เน่า                | กก       |          |
| ๘        | ถั่วฝักยาว              | ใหม่ สด ไม่เน่า ฝักยาว         | กก       |          |
| ๙        | ฟักทองแก่               | ลูกใหญ่ ไม่เน่า สด             | กก       |          |

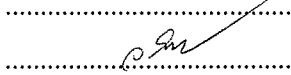
หมายเหตุ : ขบวนการผลิตไม่ใช้สารเคมีและสามารถตรวจสอบแหล่งเพาะปลูกมีใบรับรองจากหน่วยงาน  
และหรือองค์กรที่เชื่อถือได้ กลุ่มผู้ผลิตต้องอนุญาตให้โรงพยาบาลเยี่ยมชมทวนสอบแหล่งเพาะปลูก

นางศิริวรรณ โชคชัยสิทธิ์



..... ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



..... กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ 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    | ปลากรายแช่ซูด               | 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

=====