

รายละเอียดต้นทุนตักกะเนาะเนาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๒๕	ถั่วลันเตา	กิโลกรัม	๔๘			
๒๖	น้ำเต้า	กิโลกรัม	๑๖๐			
๒๗	บร็อคโคลี่	กิโลกรัม	๓๔๐			
๒๘	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๘๔๐			
๒๙	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	๘๐			
๓๐	ใบกุยช่าย	กิโลกรัม	๕๖			
๓๑	ใบเตยหอม	กิโลกรัม	๘๔			
๓๒	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๔๐			
๓๓	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๔๐			
๓๔	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๑๖๐			
๓๕	ผักกาดขาวปลี	กิโลกรัม	๙๐๐			
๓๖	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	๙๔			
๓๗	ผักชี	กิโลกรัม	๑๕๔			
๓๘	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	๔๐			
๓๙	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๑๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๔๐	ผักบุ้งไทย	กิโลกรัม	๕๒๐๓			กก.
๔๑	เผือกดิบ	กิโลกรัม	๑๐๐			กก.
๔๒	พริกชี้หูจินดา	กิโลกรัม	๒๔๗			กก.
๔๓	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๑๙๖			กก.
๔๔	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑๘๘			กก.
๔๕	พริกเหลือง	กิโลกรัม	๖๘			กก.
๔๖	พริกหนุ่ม	กิโลกรัม	๑๙๒			
๔๗	ฟักเขียว	กิโลกรัม	๑๐๔๐			กก.
๔๘	มะเขือเจ้าพระยา	กิโลกรัม	๕๘๐			กก.
๔๙	มะเขือเทศใหญ่	กิโลกรัม	๓๕๔			กก.
๕๐	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	กิโลกรัม	๑๖๔			กก.
๕๑	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๒๘๐			กก.
๕๒	มะนาว	กิโลกรัม	๕๔๐			กก.

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดบัญชีคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๕๓	มะพร้าวขูดคั้น (กะทิ)	กิโลกรัม	๑๙๖๔			
๕๔	มะพร้าวขูดขาว	กิโลกรัม	๔๔			
๕๕	มะม่วงเปรี้ยว	กิโลกรัม	๒๐๐			
๕๖	มะระจีน	กิโลกรัม	๑๐๐๐			
๕๗	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	๖๐๐			
๕๘	ผักกาดฮ่องเต้	กิโลกรัม	๓๐			
๕๙	มันเทศ	กิโลกรัม	๓๐			
๖๐	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	๔๙๐			
๖๑	ยอดมะระหวาน	กิโลกรัม	๑๘๐			
๖๒	ลูกมะกรูด	กิโลกรัม	๓๒๐			
๖๓	ใบสาระแหน่	กิโลกรัม	๔๐			
๖๔	สับปะรดแกง	กิโลกรัม	๑๕๐			
๖๕	สายบัว	กิโลกรัม	๑๕๐			
๖๖	หน่อไม้ฝรั่ง	กิโลกรัม	๑๕			
๖๗	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๕๒๘			
๖๘	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๖๐๐			
๖๙	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	๓๐๐			
๗๐	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	๒๑๒			
๗๑	หอมแขก	กิโลกรัม	๕๗๖			
๗๒	ยอดคะน้า	กิโลกรัม	๔๒๐			
๗๓	พริกหวาน	กิโลกรัม	๒๔			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๖ ผลไม้และขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	กล้วยไข่	หวี	๕๐๐			
๒	แก้วมังกร	กิโลกรัม	๒๐๙๘			
๓	เนื้อขนุนแกะไม่มีเม็ด	กิโลกรัม	๕๖			
๔	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๑๕๖๐			
๕	ชมพูทับทิมจันทร์	กิโลกรัม	๑๒๐			
๖	แตงโม	กิโลกรัม	๒๓๑๔			
๗	ฝรั่งสาสี่	กิโลกรัม	๑๓๐			
๘	มะละกอฮอนแลนด์	กิโลกรัม	๒๑๒๔			
๙	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	๘๑๒			
๑๐	สับปะรดหวาน	กิโลกรัม	๑๗๖๐			
๑๑	องุ่นแดง	กิโลกรัม	๒๘			
๑๒	แอปเปิ้ล	ลูก	๑๔๐๐			
๑๓	ลิ้นจี่	กิโลกรัม	๕๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๖ ผลไม้และขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑๔	ลองกอง	กิโลกรัม	๕๐			
๑๕	สาลี่	กิโลกรัม	๗๐๐			
๑๖	มังคุด	กิโลกรัม	๕๐			
๑๗	องุ่นม่วง	กิโลกรัม	๔๐๔			
๑๘	ข้าวต้มมัด	อัน	๑๑๐๐			
๑๙	ขนมถั่วแปบ	ชิ้น	๒๐๐			
๒๐	ขนมสอดไส้	ห่อ	๓๓๐๐			
๒๑	ขนมกล้วย	ชิ้น	๑๙๙๐๐			
๒๒	ขนมมัน	ชิ้น	๒๐๐			
๒๓	เฉาก๊วย	กิโลกรัม	๘๖๔			
๒๔	ขนมต้ม	ลูก	๒๐๐			
๒๕	ขนมลื้มกลืน,เทียนแก้ว	ชิ้น	๑๐๐๐			
๒๖	ขนมตาล	ชิ้น	๓๘๐๐๐			
๒๗	ขนมวุ้น	ถาด	๑๘๔			
๒๘	ลอดช่องไทย	กิโลกรัม	๑๕๐			
๒๙	ขนมจีบ	ลูก	๓๐๐๐			
๓๐	แซนวิชไส้ต่างๆ	ชิ้น	๒๑๖๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๗ หมวดน้ำพริก

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	๙๖			
๒	น้ำพริกแกงป่า	กิโลกรัม	๒๔			
๓	น้ำพริกแกงเผ็ด ผัดเผ็ด	กิโลกรัม	๒๖๔			
๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	๗๐			
๕	น้ำพริกพะแนง	กิโลกรัม	๑๘			
๖	น้ำพริกขิง	กิโลกรัม	๔๘			
๗	น้ำพริกทอดมัน	กิโลกรัม	๓๒			
๘	น้ำพริกน้ำยา	กิโลกรัม	๓๖			
๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กิโลกรัม	๑๐			
๑๐	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	๖๔			

ยอดรวมทั้งสิ้น

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด
หมวดที่ ๘ เบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	เต้าหู้ไข่ (หลอด) ตรานางพยาบาล	หลอด	๓๐๐			
๒	เต้าหู้นึ่ง	ก้อน	๑๒๐๐			
๓	เต้าหู้แข็งสีขาว	ก้อน	๑๐๐๐			
๔	เต้าหู้พวง	พวง	๑๐๐			
๕	เต้าเจี้ยวทลน	กิโลกรัม	๓๘			
๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กิโลกรัม	๒๔๐			
๗	เต้าหู้ปลา	กิโลกรัม	๑๐			
๘	บะหมี่	กิโลกรัม	๕๐			
๙	แผ่นเกี้ยว	กิโลกรัม	๑๕			
๑๐	เส้นผัดไทย	กิโลกรัม	๒๘๔			
๑๑	เส้นก๋วยจั๊บ	กิโลกรัม	๑๐๔			
๑๒	เส้นเซี่ยงไฮ้	กิโลกรัม	๑๐			
๑๓	ขนมจีน	กิโลกรัม	๔๕๐			
๑๔	มะขามเปียก	กิโลกรัม	๘๒			
๑๕	ไข่ป้าว्हั่นฝอย	กิโลกรัม	๒๕			
๑๖	ไข่ป้าว्हั่นละเอียด	กิโลกรัม	๑๒			
๑๗	ลูกชิ้นปลาแห้ง	แห้ง	๓๔๐			
๑๘	ลูกชิ้นปลากลมเขาวราช	กิโลกรัม	๑๓๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด
หมวดที่ ๘ เบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑๙	กะปิดี	กิโลกรัม	๒๖			
๒๐	กุนเชียงหมู	กิโลกรัม	๘๑			
๒๑	กระเทียมไทยแกะกลีบ	กิโลกรัม	๓๔๔			
๒๒	กระเทียมดอง	กิโลกรัม	๑๕๐			
๒๓	ผักกาดดอง	กิโลกรัม	๕๐			
๒๔	ขนมปังโฮลวีท ฟาร์มเฮ้า	ปอนด์	๕			
๒๕	ขนมปังธัญพืช HAI TAI	กล่อง	๑๐			
๒๖	หอยจ๊อ	กิโลกรัม	๑๐๐			

ยอดรวมทั้งสิ้น

=====

รายละเอียดคุณลักษณะผักปลอดสารพิษ

หมวดที่ ๙

ลำดับที่	รายการผัก	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวมทั้งสิ้น	หมายเหตุ
๑	กวางตุ้งใบ	กิโลกรัม	๗๐๐			
๒	คะน้าต้น	กิโลกรัม	๕๘๐			
๓	คะน้ายอด	กิโลกรัม	๘๘			
๔	คื่นช่าย	กิโลกรัม	๒๓๐			
๕	ผักชีไทย	กิโลกรัม	๕๕			
๖	ฟักเขียวแก่	กิโลกรัม	๑๑๐๒			
๗	มะเขือเปราะ (เจ้าพระยา)	กิโลกรัม	๕๑๐			
๘	ถั้วผักยาว	กิโลกรัม	๓๓๒			
๙	ฟักทองแก่	กิโลกรัม	๘๑๐			

หมายเหตุ : ขบวนการผลิตไม่ใช้สารเคมี และสามารถตรวจสอบแหล่งเพาะปลูก มีใบรับรองจากหน่วยงาน และหรือองค์กรที่เชื่อถือได้ กลุ่มผู้ผลิตต้องอนุญาตให้โรงพยาบาล เยี่ยมชมตรวจสอบแหล่งเพาะปลูก

ยอดรวมทั้งสิ้น
