

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางในการจัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยในและผู้บริจาคเลือด เป็นต้น ซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร โดยแบ่งอาหารตามลักษณะต่างๆ เช่น อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารมุสลิม อาหารปั่นผสมทางสายยาง และอาหารทางการแพทย์ เป็นต้น อาหารแต่ละชนิดจำเป็นต้องมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน และมีการรับรองฮาลาลสำหรับครัวมุสลิม การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการ หรือการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว
 ๒. เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร
 ๓. เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๔. เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน
 ๕. เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วย
 ๖. เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์
 ๗. เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการ และการให้โภชนบำบัดของผู้ป่วยรายโรค




ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ – กันยายน ๒๕๖๘

การสั่งซื้อและส่งมอบ

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๑๙ รายการ หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ รายการ ส่งมอบเป็นประจำทุกเดือน ตามปริมาณการใช้ของแต่ละเดือน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนองดำเนินการตรวจรับต่อไป

การชำระเงิน

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๗ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ตามสัญญาเกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจาก ความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

ค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้จะซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคาสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของ มามอบให้แก่ผู้จะซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาแต่ละรายการ

แหล่งที่มาของราคากลาง เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ ราย

๑. บริษัท ซิลลิค ฟาร์มา จำกัด
๒. บริษัท ดีเคเอสเอช (ประเทศไทย) จำกัด
๓. บริษัท มา-จัสมิน จำกัด





นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

วัตถุประสงค์ ประเภทอาหารทางการแพทย์ จำนวน ๑๙ รายการดังนี้

๑. อาหารทางการแพทย์ สูตรเบาหวาน

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนทางการแพทย์ สูตรเบาหวาน

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบถุง ขนาดบรรจุ ๒,๕๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยเบาหวานที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขประเทศไทย (ระบุ “อาหารทางการแพทย์” บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์ การจดทะเบียน

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบอาหารทางการแพทย์ (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน
- คุณสมบัติและข้อดีของผลิตภัณฑ์ (มีอ้างอิง) แหล่งของสารอาหารสำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และสารอาหารที่เป็นคุณสมบัติเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตามที่ THAI RDI กำหนด

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม
- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml
- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒,๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

๙. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา ชุข นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพ (โปรตีนจากถั่วเหลือง) คาร์โบไฮเดรต (มอลโตเด็กซ์ทริน และปราศจากน้ำตาลทราย) ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ ไขมัน (น้ำมันถั่วเหลือง), โยอาหาร (พื้คโตโอลิโกแซคคาไรด์), วิตามินและเกลือแร่

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ %
- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๐ %
- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

๓. มีกรดไขมันอิ่มตัว < ๑๐% (อ้างอิง AHA หรือ NCEP)

๔. ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose

๕. มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตร

๖. มีค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index) น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๕๐

๗. ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสารบริษัทยืนยันได้รับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคาต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะลักษณะทางกายภาพและน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวินที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๒. อาหารทางการแพทย์ สูตรมาตรฐาน

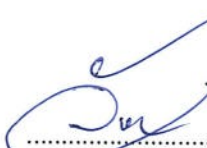


ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนทางการแพทย์ สูตรมาตรฐาน

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบถุง ขนาดบรรจุ ๒,๕๐๐กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรมาตรฐานชนิดผง

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือมีภาวะทุพโภชนาการ

คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ“อาหารทางการแพทย์”บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์ การจดทะเบียน

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม
- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml
- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยาบ โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ %
- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๐ %
- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

๓. มีกรดไขมันอิ่มตัว < ๑๐% (อ้างอิง AHA หรือ NCEP)

๔. ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

๕. มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตร

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดียินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นของ ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๓. อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคตับ

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์สารอาหารครบสูตร สูตรโรคตับ
- ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม
- วิธีใช้ : ใช้เป็นเครื่องดื่มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง
- ความต้องการ
- อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยโรคตับ ชนิดผง
- วัตถุประสงค์การใช้งาน
- ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคตับหรือมะเร็งตับ ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้




คุณลักษณะทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคตับ
๒. ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่
๓. ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ
๔. บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทเป็นกระป๋องขนาด ๔๕๐ กรัม
๕. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- โปรตีน	๒๐ - ๓๐%
- คาร์โบไฮเดรต	๕๐ - ๖๕ %
- ไขมัน	๑๐ - ๒๐ %

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญัญญาฯ เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

๒. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ ไม่ต่ำกว่า ๒๐ ชนิด

๓. ปราศจากแลคโตส

๔. มีค่า Fischer ratio ไม่ต่ำกว่า ๓๐

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๔. อาหารทางการแพทย์ สูตรผสมใยอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์ สูตรผสมใยอาหาร

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบถุง ขนาดบรรจุ ๙๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วนชนิดผงสูตรผสมใยอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบย่อยและการดูดซึม

วัตถุประสงค์การใช้งาน

เป็นอาหารทางการแพทย์ใช้ในผู้ป่วยวิกฤติ และผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมอาหารบกพร่อง

คุณลักษณะทั่วไป

๑. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้าและเนื้ออาหารต้องไม่หยาบโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่

๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือหลักฐานการรับรองมาตรฐานจากประเทศที่ผลิต


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญัญญา เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะ

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ เป็นส่วนประกอบ มีการกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- ปริมาณโปรตีน ๑๐-๒๐%
- ไขมัน ๒๕-๓๐%
- คาร์โบไฮเดรต ๔๕-๖๐%

๒. มีใยอาหารหลายชนิด ปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๗.๐ กรัมต่อลิตร ในผู้ป่วยที่ต้องให้อาหารทางสายยาง เป็นเวลานาน

๓. ปราศจากน้ำตาลแลคโตสและกลูเต็น

๔. มีรายละเอียดเกี่ยวกับสารอาหารต่างๆ ในปริมาณ ๑๐๐ กรัม ระบุที่ข้างภาชนะบรรจุหรือเอกสารรับรอง ดังต่อไปนี้

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม
- ไขมันทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม
- คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม และไม่เกิน ๗๐ กรัม
- ใยอาหาร ไม่น้อยกว่า ๗ กรัม

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

๕. อาหารทางการแพทย์ สูตรโปรตีนสูงและพลังงานสูง

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคตับโปรตีนสูงและพลังงานสูง

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงชนิดผง

วัตถุประสงค์การใช้งาน

- ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล
- ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือมีภาวะทุพโภชนาการ

คุณสมบัติทั่วไป

- ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง
- ผ่านมาตรฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน
- มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม
- ระบุวันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ
- แสดงข้อมูลโภชนาการ

- คุณสมบัติและข้อดีของผลิตภัณฑ์ (มีอ้างอิง) แหล่งของสารอาหารสำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และสารอาหารที่เป็นคุณสมบัติเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตามที่ THAI RDI กำหนด

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม
- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml
- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๒๐-๓๐ %
- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๐ %
- ไขมัน ๒๐ - ๓๐ %

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

๓. มีไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบ ๔๐-๖๐%
๔. ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose
๕. มีสารภูมิคุ้มกัน ได้แก่ Amino acid ชนิด Arginine, Glutamine และ น้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ
๖. ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม
๒. แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ
๓. ต้องมีสำเนาการวิเคราะห์จากโรงงานผู้ผลิตของ Lot ที่เป็นตัวอย่าง หรือสำเนาใบวิเคราะห์
๔. มีหลักฐานการรับรองการผ่านการวิเคราะห์ปริมาณพลังงาน และสารอาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน
๕. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า
๖. อายุการจัดเก็บของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ในแต่ละครั้ง ต้องมีอายุการเก็บรักษา (Expire Date) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๖. อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะก่อนล้างไต

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะก่อนล้างไต

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารและสูตรดื่มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่กินอาหารทางปากได้น้อย

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต

วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

คุณลักษณะทั่วไป

๑. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต

๒. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. ประกอบไปด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

๔. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- โปรตีน ๗ - ๑๑%
- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๕%
- ไขมัน ๓๐ - ๔๐%

๕. มีไขมันชนิด มีโซเดียมเซโนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๖. ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส

๗. วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด

๘. ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๙. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท

๑๐. อายุจากวันผลิต ๒ ปี

๑๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

คุณสมบัติเฉพาะ

ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ต้องมีข้อกำหนดคุณสมบัติทางเทคนิคตรงตามที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว อย่างน้อยต้องประกอบไปด้วย

Specification	Acceptance Criteria
๑. Description	Meet the requirement
๒. Oxygen content	NMT ๔.๐%
๓. Loss on drying	NMT ๔.๐%
๔. pH	๖.๐ - ๘.๐
๕. Filling Weight	NLT ๔๐๐ g./can
๖. Total Chloride	๐.๑๗๔ - ๐.๒๖๐ %w/w
๗. Total Sodium	๐.๑๔๐ - ๐.๒๑๐ %w/w
๘. Total Potassium	๐.๒๐๘ - ๐.๓๑๒ %w/w
๙. Protein	๘.๕๑ - ๑๐.๔๑ %w/w
๑๐. Crude fat	๑๘.๘๙ - ๒๓.๐๙ %w/w
๑๑. Vitamin C	๐.๐๓๘๒ - ๐.๐๕๗๒ %w/w
๑๒. Total Bacteria	NMT ๑๐๐๐ CFU/g
๑๓. Total Fungi	NMT ๑๐๐ CFU/g
๑๔. E. coli	Not detect

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชัชฎญาณุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๗. อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะล้างไตและฟอกเลือด

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะล้างไตและฟอกเลือด

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไตและฟอกเลือด

วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

คุณลักษณะทั่วไป

๑. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต

๒. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. ประกอบไปด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

๔. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- โปรตีน ๑๖ - ๑๘%

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๕%

- ไขมัน ๓๐ - ๔๐%

๕. มีไขมันชนิด มีเดียมเชนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

๖. ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส

๗. วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด

๘. ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๙. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม อายุจากวันผลิต ๒ ปี

๑๐. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

คุณสมบัติเฉพาะ

ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ต้องมีข้อกำหนดคุณสมบัติทางเทคนิคตรงตามที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว อย่างน้อยต้องประกอบไปด้วย

Specification	Acceptance Criteria
๑. Description	Meet the requirement
๒. Oxygen content	NMT ๔.๐%
๓. Loss on drying	NMT ๔.๐%
๔. pH	๕.๕ - ๗.๕

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา ชุขะคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๕. Filling Weight	NLT ๔๐๐ g./can
๖. Total Chloride	๐.๑๓๒ – ๐.๑๙๘ %w/w
๗. Total Sodium	๐.๑๕๔ – ๐.๒๓๒ %w/w
๘. Total Potassium	๐.๒๐๖ – ๐.๓๑๐ %w/w
๙. Protein	๑๙.๑๑ – ๒๓.๓๕ %w/w
๑๐. Crude fat	๑๘.๕๐ – ๒๒.๖๒ %w/w
๑๑. Vitamin C	NLT ๐.๐๓๗๔ %w/w
๑๒. Total Bacteria	NMT ๑๐๐๐ CFU/g
๑๓. Total Fungi	NMT ๑๐๐ CFU/g
๑๔. E. coli	Not detect

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๘. อาหารทางการแพทย์ สูตรไปปไตต์

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทางการแพทย์ สูตรเปปไตต์

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วนชนิดผงสูตรเปปไตต์ กลิ่นวานิลลาสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยอาหารและการดูดซึม สามารถให้ทางสายให้อาหารเป็นหลัก ตีตามปกติเสริมมื้ออาหารหรือทดแทนมื้ออาหาร


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวชญัญญา ชุขะคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. เป็นอาหารทางการแพทย์ใช้ในผู้ป่วยวิกฤติ และผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมอาหารบกพร่อง เช่น Chronic diarrhea, Malabsorption syndrome, Inflammatory bowel disease, Pancreatitis, HIV/AIDS, Crohn's disease, Short bowel syndrome, Cystic fibrosis, Intestinal carcinoma, Radiation enteritis, Delayed gastric emptying time, Elevated gastric residual, Intestinal fistula
๒. ผู้ป่วยมะเร็งที่บำบัดด้วย Chemotherapy/Radiotherapy รวมทั้ง ในผู้ป่วยที่เริ่มจะเปลี่ยนจากการให้อาหารทางหลอดเลือดมาเป็นการให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหารรุนแรง

คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาย่อยอาหารและการดูดซึม
๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน
๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม
- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml
- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร
๒. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน
 - มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๐ %
 - มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๔๕-๕๕ %
 - มีปริมาณไขมันมากกว่า ๓๐-๔๐ %
๓. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนไม่น้อยกว่า ๒๕ ชนิดตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
๔. มีกรดไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบมากกว่า ๗๐%, น้ำมันคาโนลา ๓๐% ของไขมัน
๕. มีส่วนประกอบของเวย์โปรตีนที่ย่อยมากกว่า ๑๐๐%
๖. ปราศจากโปรตีน Casein
๗. ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Gluten
๘. มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๘ กรัมต่อ ๑ ลิตร

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....นางสาวชญัญญา ชุขะคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๙. อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรโรคไตระยะล่างไตและฟอกเลือด

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรโรคไตระยะล่างไตและฟอกเลือด

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : สำหรับดื่มเสริม ดื่มทดแทนมื้ออาหาร หรือใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหาร

คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล่างไต โดยมีข้อบ่งชี้ เป็นอาหารเสริมหรือทดแทนในผู้ป่วยโรคไตที่ควบคุมปริมาณเกลือแร่และของเหลว และมีการศึกษาทางคลินิกในผู้ป่วยล่างไตที่ยืนยันประสิทธิภาพในการช่วยให้ผู้ป่วยได้รับโปรตีนและพลังงานที่เพิ่มขึ้น ช่วยเพิ่มระดับอัลบูมิน รวมถึงช่วยลดอัตราเสี่ยงเสียชีวิต

๒. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และควบคุมปริมาณเกลือแร่และของเหลว

๓. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือหลักฐานการรับรองมาตรฐานจากประเทศที่ผลิต

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ ที่ควบคุมปริมาณเกลือแร่และของเหลว ในปริมาณที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยในระยะเวลาล่างไต โดยมีสัดส่วนการกระจายพลังงานดังนี้

- โปรตีน ๑๕ - ๒๐%

- คาร์โบไฮเดรต ๓๐ - ๔๐%

- ไขมัน ๔๐ - ๕๐%


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๒. ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรตที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ

๓. มีส่วนผสมของน้ำมันที่ให้กรดไขมันไม่อิ่มตัวพันธะเดี่ยวชนิดโอเมก้า ๙ เป็นหลัก และให้กรดไขมันจำเป็น โอเมก้า ๓ และโอเมก้า ๖ อย่างครบถ้วน

- กรดไขมันจำเป็นโอเมก้า ๓ ไม่น้อยกว่า ๐.๔ กรัม ต่อ หน่วยบริโภค
- กรดไขมันจำเป็นโอเมก้า ๖ ไม่น้อยกว่า ๒.๐ กรัม ต่อ หน่วยบริโภค
- กรดไขมันจำเป็นโอเมก้า ๙ ไม่น้อยกว่า ๑๕.๐ กรัม ต่อ หน่วยบริโภค

๔. มีใยอาหารชนิดพืคลโตโอลิโกแซคาไรด์ไม่น้อยกว่า ๒.๐ กรัมต่อ หน่วยบริโภค

๕. มีฟอสฟอรัส โพแทสเซียม โซเดียมต่ำ ในปริมาณที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วย

- ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อหน่วยบริโภค
- โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัม ต่อหน่วยบริโภค
- โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อหน่วยบริโภค

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม
๒. แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ
๓. ต้องมีสำเนาการวิเคราะห์จากโรงงานผู้ผลิตของ Lot ที่เป็นตัวอย่าง หรือสำเนาใบวิเคราะห์
๔. มีหลักฐานการรับรองการผ่านการวิเคราะห์ปริมาณพลังงาน และสารอาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน
๕. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า
๖. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๗. ต้องมีอายุ การเก็บรักษาไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๑๐. อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรครบถ้วนผสมใยอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรโรคไตระยะล้างไตและฟอกเลือด

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด ขำรุด ขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม

วิธีใช้ : สำหรับให้ทางสายให้อาหาร ดื่มเสริมโภชนาการ และดื่มทดแทนมื้ออาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์ชนิดผง ที่มีปริมาณสารอาหารเพียงพอและเหมาะสมต่อความต้องการของร่างกาย เสริมใยอาหาร กลิ่นวานิลลา ระยะเวลาการใช้ไม่เกิน ๑ ปี

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นแหล่งอาหารสำหรับผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัด ผู้ป่วยที่ต้องรับอาหารทางสายให้อาหาร ผู้ป่วยที่อยู่ในระยะพักฟื้น ผู้ที่ขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อภาวะขาดสารอาหาร เช่น ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยโรคหลอดเลือดสมอง เช่น Stroke, Brain injury ผู้ป่วยทางระบบประสาท ผู้ป่วยบาดเจ็บ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

๒. ใช้สำหรับผู้ป่วยที่เคลื่อนไหวได้น้อยหรือไม่ได้ แต่ระบบการย่อยและการดูดซึมยังทำงานได้ดี ต้องรับประทานอาหารทางสายให้อาหารเป็นเวลานาน มีปัญหาการขับถ่าย (ท้องผูกท้องเสีย)

๓. สำหรับผู้ป่วย ที่มักได้รับการรักษาด้วยยาปฏิชีวนะบ่อยๆหรือต่อเนื่องเป็นเวลานาน หรือผู้ที่ได้รับใยอาหารไม่เพียงพอและต้องการเพิ่มปริมาณใยอาหาร (ดัดแปลงจาก SPENT Recommendation Feb๒๐๑๙) โดยสามารถให้ทางสายให้อาหารหรือดื่มเสริมมี้อาหารปกติ

๔. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและโภชนาการที่ได้อย่างครบถ้วนและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะโปรตีนและใยอาหารเพื่อช่วยปรับปรุงสมดุลการขับถ่ายและระบบภูมิคุ้มกันในลำไส้ใหญ่ (Gut Barrier)

คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ “อาหารทางการแพทย์” บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์ การจดทะเบียน

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml

- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ต้มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย $\geq 3\%$

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ % ประกอบด้วย (Whey protein และ Casein ≥ ๑๗ กรัม/๑๐๐กรัม)

- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๐ % ประกอบด้วย (Maltodextrin ๘๗% และ Sucrose ๑๓%)

- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

๓. มีกรดไขมันอิ่มตัว $< ๑๐\%$ (อ้างอิง AHA หรือ NCEP)

๔. ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

๕. มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๘ กรัมต่อ ๑ ลิตร


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดียินยอมแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๑. อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรทั่วไป

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรทั่วไป

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด ชำรุด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กรัม

วิธีใช้ : สำหรับเสริมโภชนาการ และดื่มทดแทนมื้ออาหาร

คุณสมบัติทั่วไป

๑. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้าและเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหารได้

๒. ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์

๓. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่

๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานจากประเทศที่ผลิต

๕. บรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อสินค้า ยี่ห้อ วันผลิต วันหมดอายุ

คุณลักษณะเฉพาะ

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ มีการกระจายพลังงานของสารอาหารที่หลักเหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๐ - ๒๐%

- ไขมัน ๒๕ - ๓๐%

- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๕%

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....นางสาวชญัญญา นุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

๒. มีรายละเอียดเกี่ยวกับสารอาหารต่างๆ ในปริมาณ ๑๐๐ กรัม ระบุที่ข้างภาชนะบรรจุหรือเอกสารรับรอง ดังต่อไปนี้

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม และไม่เกิน ๒๐ กรัม
- ไขมันทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม และไม่เกิน ๑๕ กรัม
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม และไม่เกิน ๖๐ กรัม
- วิตามินอี ไม่น้อยกว่า ๑๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๓๐ หน่วยสากล
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๔๐๐ มิลลิกรัม
- โยอาหาร ไม่น้อยกว่า ๔.๐ กรัม

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดียอมรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๒. อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด ซ้ำรูป ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๒๐๐ กรัม

วิธีใช้ : สำหรับดื่มทดแทนมื้ออาหาร หรือดื่มเสริมระหว่างมื้ออาหารเพื่อช่วยควบคุมระดับน้ำตาล

สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน หรือผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง

วัตถุประสงค์การใช้งาน

อาหารทดแทนหรืออาหารระหว่างมื้อสูตรครบถ้วนผสมโยอาหาร ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

คุณลักษณะทั่วไป

๑. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อนไม่ลอยเป็นฝ้าและเนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

นางสาวชญัญญา สุขคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ

๒. คาร์โบไฮเดรตมีส่วนประกอบของซูโครมอลต์ และมอลโทเดกซ์ทริน (Fibersol-๒) ช่วยให้การย่อยคาร์โบไฮเดรตช้าลง และช่วยควบคุมให้ระดับน้ำตาลอยู่ในระดับที่เหมาะสม และมีการศึกษาวิจัยทางการแพทย์สนับสนุนว่าช่วยควบคุมระดับน้ำตาลสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน โดยช่วยลดค่าน้ำตาลเฉลี่ยสะสม HbA๑c

๓. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วนได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่

๔. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วน ดังนี้

- โปรตีน ๒๐ - ๓๐%
- ไขมัน ๒๕ - ๔๐ %
- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๐%

๕. มีรายละเอียดเกี่ยวกับสารอาหารต่างๆ ในปริมาณ ๑๐๐ กรัม ระบุที่ข้างภาชนะบรรจุหรือเอกสารรับรอง ดังต่อไปนี้

- ไขมันทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม และไม่เกิน ๒๐ กรัม
- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๘ กรัม
- คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัม และไม่เกิน ๕๐ กรัม
- โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๔๐๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัม
- โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัม
- คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๕๐ มิลลิกรัม
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม
- ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มิลลิกรัม
- โครเมียม ไม่น้อยกว่า ๗๐ ไมโครกรัม
- มีใยอาหารทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๔.๐ กรัม และฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ไม่น้อยกว่า ๒.๐ กรัม

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

นางสาวชญัญญา สุขคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ

๑๓. อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยมะเร็ง

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยมะเร็ง

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด ชำรุด

วิธีใช้ : สำหรับให้ทางสายให้อาหาร ดื่มเสริมโภชนาการ และดื่มทดแทนมื้ออาหาร

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานอาหารสูตรครบถ้วนที่มีโปรตีนสูง
ชนิดผง

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการ
รักษาพยาบาล

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะ
ทุพโภชนาการ หรือ ภาวะทุพโภชนาการ

คุณลักษณะทั่วไป

๑. ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูง

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรม มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP,
HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก
รั่วซึม

๔. ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนสำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

- คุณสมบัติและข้อดีของผลิตภัณฑ์ (มีอ้างอิง) แหล่งของสารอาหารสำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน
ไขมัน และสารอาหารที่เป็นคุณสมบัติเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตามที่ THAI RDI กำหนด

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml

- ข้อมูลคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง




๗. ต้องมีคุณลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสาย
เพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหาร

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้ โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต

เท่ากับ ๒๔ : ๓๐ : ๔๖


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๓. สูตรโปรตีนสูงเสริมสารภูมิกัมกัณผสม ๓ ชนิด ได้แก่ L-arginine, omega -๓ fatty acid และ Ribonucleotide (RNA) มีวิตามินและแร่ธาตุรวม ๓๐ ชนิด พร้อมมีใยอาหาร เป็นสูตรที่ปราศจาก กลูเตน และ น้ำตาลแลคโตส มีออสโมลาลิตี ๔๕๕ mOsm/kg H₂O

๔. มีไขมันชนิด น้ำมันปลา ๓๐%, น้ำมันข้าวโพด ๑๗%

๕. มีใยอาหาร ๗ กรัม/๓ servings

๖. มีสารภูมิกัมกัณ ได้แก่ Amino acid ชนิด Arginine, Glutamine, นิโคลิโอไทด์ และโอเมก้า ๓ และ น้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

๗. ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์นม

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๑ กรณีนำเข้าจาก ต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า ในการพิจารณา เงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดียอมรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นของ

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๔. นมเด็กแรกเกิด Lactose Free

ชื่อผลิตภัณฑ์ : นมเด็กแรกเกิด Lactose Free

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : นมสูตรดื่ม และอาหารทางสายยาง

ความต้องการ

อาหารทารก สำหรับทารกที่มีอาการแพ้แลคโตส สูตรปราศจากแลคโตส




วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกที่มีภาวะย่อยน้ำตาลแลคโตสบกพร่อง

คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทารกและเด็กที่มีปัญหาย่อยอาหาร และการดูดซึมอาหาร

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญา สุข

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

รำซิม

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก

๔. ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุ ระบุเลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๕. ประกอบด้วยสารอาหารสำคัญครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่
คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารเป็นผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับดื่ม และให้ทางสายยาง

๒. สารอาหารสำคัญ เทียบกับผลิตภัณฑ์ต่อ ๑๐๐ กรัม ดังนี้

ข้อมูลโภชนาการ ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม			
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ
๑	พลังงานต่อผง ๑๐๐ กรัม	กิโลแคลลอรี่	มากกว่า ๕๐๐
๒	คาร์โบไฮเดรต	กรัม	มากกว่า ๕๐
๓	โปรตีน	กรัม	มากกว่า ๑๐
๔	ไขมัน	กรัม	มากกว่า ๒๐
๕	ไอเมก้า ๓	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๖	ไอเมก้า ๖	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓,๐๐๐
๗	ดีเอชเอ	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๘	เออาร์เอ	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๙	วิตามินเอ	ไมโครกรัม	มากกว่า ๔๐๐
๑๐	วิตามินดี	หน่วยสากล	มากกว่า ๒๐๐
๑๑	วิตามินอี	หน่วยสากล	มากกว่า ๕
๑๒	วิตามินเค	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐
๑๓	วิตามินซี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๘๐
๑๔	วิตามินบี ๑	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๕๐
๑๕	วิตามินบี ๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๑๖	วิตามินบี ๖	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๑๗	วิตามินบี ๑๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๐.๕
๑๘	โซเดียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑๐๐
๑๙	โพแทสเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๕๐
๒๐	แคลเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๒๑	ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑๐๐
๒๒	แมกนีเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๒๓	ไอโอดีน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓๐
๒๔	เหล็ก	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓
๒๕	กรดโฟลิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๖	สังกะสี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑
๒๗	โคลีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญัญญา ชุข เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

๒๘	ทอรีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๒๙	ไนอะซิน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓,๐๐๐
๓๐	กรดแพนโทธินิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒,๕๐๐
๓๑	ไบโอติน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕
๓๒	อินอซิทอล	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๓๓	แมงกานีส	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๓๔	ทองแดง	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๕๐
๓๕	คลอไรด์	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๕๐
๓๖	ซิลิเนียม	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานด้านการผลิต เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑ และ ๒ ก่อน จึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับ แลกเปลี่ยน สินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุก ครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคาต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปี หรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella , Clostridium perfringens , Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบต้องมีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๕. อาหารทารกแรกเกิด คลอดก่อนกำหนด

ชื่อผลิตภัณฑ์ : อาหารทารกแรกเกิด คลอดก่อนกำหนด

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : นมสูตรเต็ม และอาหารทางสายยาง

ความต้องการ

อาหารสำหรับทารกที่คลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม

วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกที่คลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญัญญา ชุชคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทารกที่คลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน GMP , HACCP , HALAL จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน
- วัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุภัณฑ์ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๕. ประกอบด้วยสารอาหารสำคัญครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่
คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารเป็นผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับดื่ม และให้ทางสายยาง

๒. สารอาหารสำคัญ เทียบกับผลิตภัณฑ์ต่อ ๑๐๐ กรัม ดังนี้

ข้อมูลโภชนาการ ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม			
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ
๑	พลังงานต่อผง ๑๐๐ กรัม	กิโลแคลลอรี่	มากกว่า ๔๐๐
๒	คาร์โบไฮเดรต	กรัม	มากกว่า ๕๐
๓	โปรตีน	กรัม	มากกว่า ๑๕
๔	ไขมัน	กรัม	มากกว่า ๒๐
๕	โอเมก้า ๓	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๖	โอเมก้า ๖	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓,๐๐๐
๗	ดีเอชเอ	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๘	เออาร์เอ	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๙	วิตามินเอ	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑,๕๐๐
๑๐	วิตามินดี	หน่วยสากล	มากกว่า ๕๐๐
๑๑	วิตามินอี	หน่วยสากล	มากกว่า ๒๐
๑๒	วิตามินเค	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐
๑๓	วิตามินซี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑๐
๑๔	วิตามินบี ๑	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐๐
๑๕	วิตามินบี ๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา ชุขะคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๑๖	วิตามินบี ๖	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐๐
๑๗	วิตามินบี ๑๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑
๑๘	โซเดียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๕๐
๑๙	โพแทสเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๒๐	แคลเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐๐
๒๑	ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๒๒	แมกนีเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐
๒๓	ไอโอดีน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๔	เหล็ก	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕
๒๕	กรดโฟลิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑๕๐
๒๖	สังกะสี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕
๒๗	โคลีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๘	ทอรีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๒๙	ไนอะซิน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑๐,๐๐๐
๓๐	กรดแพนโทธินิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒,๕๐๐
๓๑	ไบโอติน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑๐
๓๒	อินอซิทอล	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๓๓	แมงกานีส	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐
๓๔	ทองแดง	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๓๕	คลอไรด์	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๓๖	ซีลีเนียม	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานด้านการผลิต เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑ และ ๒ ก่อน จึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดียอมรับ แลกเปลี่ยน สินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคาต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปี หรือในวัยที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella , Clostridium perfringens , Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบต้องมีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ



.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๑๖. นมผงดัดแปลงสูตรสำหรับทารกแรกเกิด ถึง ๑ ปี

ชื่อผลิตภัณฑ์ : นมผงดัดแปลงสูตรสำหรับทารกแรกเกิด ถึง ๑ ปี

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะบรรจุปิดสนิท รูปแบบกระป๋อง ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม

วิธีใช้ : นมสูตรเต็ม และอาหารทางสายยาง

ความต้องการ

นมผงดัดแปลงสำหรับทารกแรกเกิด ถึง ๑ ปี

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกแรกเกิด ถึง ๑ ปี

๒. เพื่อให้ได้รับสายอาหารครบถ้วนตามวัย

๓. เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับคุณแม่ที่ไม่สามารถเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ หรือจำเป็นต้องเสริมกับนมแม่

คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารสำหรับทารกแรกเกิด ถึง ๑ ปี

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน GMP , HACCP , HALAL จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน
- วัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุภัณฑ์ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๕. ประกอบด้วยสารอาหารสำคัญครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารเป็นผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับดื่ม และให้ทางสายยาง

๒. สารอาหารสำคัญ เทียบกับผลิตภัณฑ์ต่อ ๑๐๐ กรัม ดังนี้

ข้อมูลโภชนาการ ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม			
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ
๑	พลังงานต่อผง ๑๐๐ กรัม	กิโลแคลลอรี่	มากกว่า ๕๐๐
๒	คาร์โบไฮเดรต	กรัม	มากกว่า ๕๐
๓	โปรตีน	กรัม	มากกว่า ๑๐
๔	ไขมัน	กรัม	มากกว่า ๒๕
๕	ไอเมก้า ๓	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๖	ไอเมก้า ๖	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓,๐๐๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๗	โอเมก้า ๙	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕,๐๐๐
๘	วิตามินเอ	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๕๐
๙	วิตามินดี	หน่วยสากล	มากกว่า ๒๐๐
๑๐	วิตามินอี	หน่วยสากล	มากกว่า ๕
๑๑	วิตามินเค	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐
๑๒	วิตามินซี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๑๓	วิตามินบี ๑	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๑๔	วิตามินบี ๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๔๐๐
๑๕	วิตามินบี ๖	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒๐๐
๑๖	วิตามินบี ๑๒	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑
๑๗	โซเดียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑๐๐
๑๘	โพแทสเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๑๙	แคลเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๒๐	ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม	มากกว่า ๑๐๐
๒๑	แมกนีเซียม	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๒๒	ไอโอดีน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๓	เหล็ก	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕
๒๔	กรดโฟลิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๕	สังกะสี	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓
๒๖	ไบโอติน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑๐
๒๗	โคลีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๕๐
๒๘	ทอรีน	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๒๙	ไนอะซิน	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒,๐๐๐
๓๐	กรดแพนโทธินิก	ไมโครกรัม	มากกว่า ๒,๐๐๐
๓๑	อินอซิทอล	มิลลิกรัม	มากกว่า ๒๐
๓๒	แมงกานีส	ไมโครกรัม	มากกว่า ๕๐
๓๓	ทองแดง	ไมโครกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๓๔	คลอไรด์	มิลลิกรัม	มากกว่า ๓๐๐
๓๕	ซิลิเนียม	ไมโครกรัม	มากกว่า ๑๐

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานด้านการผลิต เช่น GMP , ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่าในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑ และ ๒ ก่อน จึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป





นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญา ชุขะคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยีนดีรับ แลกเปลี่ยน สินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุก ครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคาต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบ รายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปี หรือในวณที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella , Clostridium perfringens , Staphylococcus

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบต้องมีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๗. เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรมาตรฐาน

ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรมาตรฐาน

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ขำรูด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ กรัม

วิธีใช้ : สำหรับดื่มเสริมโภชนาการ และดื่มทดแทนมื้ออาหาร

วัตถุประสงค์การใช้งาน

อาหารสูตรครบถ้วน ให้สารอาหารที่ร่างกายต้องการ พร้อมด้วยวิตามิน แร่ธาตุและใยอาหาร กลิ่นวานิลลา

คุณสมบัติทั่วไป

๑. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ที่ฉลากแล้วต้องมี ลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้าและเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายให้อาหารผ่านระบบ ทางเดินอาหารได้

๒. ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่

๓. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP,HACCP,HACCP,HALAL,ISO๒๒๐๐๐ จาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานจากประเทศที่ผลิต

๔. บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อสินค้า ยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ มีการ กระจายพลังงานของสารอาหารที่หลักเหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๐ -๒๐ %

- ไขมัน ๓๐ - ๓๕%

- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ -๖๐%

๒. มีรายละเอียดเกี่ยวกับสารอาหารต่างๆ ในปริมาณ ๑๐๐ กรัม ระบุที่ข้างภาชนะหรือเอกสารรับรอง ดังต่อไปนี้

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม และไม่เกิน ๒๐ กรัม

- ไขมันทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม และไม่เกิน ๑๕ กรัม

- คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม และไม่เกิน ๖๐ กรัม ประกอบด้วย Maltodextrin

๗๒.๘%, Sucrose ๒๕%, Inulin ๒.๒%


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญัญญา สุขคง

.....พญาบาลวิชาชีพนานาญการพิเศษประธานกรรมการ

.....พญาบาลวิชาชีพนานาญการกรรมการ

.....นักโภชนาการปฏิบัติการกรรมการและเลขานุการ

๓. มีมาตรฐานที่ได้รับรองปลอดภัย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่มีมาตรฐานการตรวจรับรอง

๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๕. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,HACCP,HALAL,ISO๒๐๐๐

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๒๐๐๐ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๒๐๐๐ หรือเทียบเท่า ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินยติรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๘. เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรเบาหวาน

ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรเบาหวาน

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ชำรุด

วิธีใช้ : สำหรับดื่มทดแทนมื้ออาหาร หรือดื่มเสริมระหว่างมื้ออาหารเพื่อช่วยควบคุมระดับน้ำตาล สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน หรือผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง

วัตถุประสงค์การใช้งาน

อาหารทดแทนหรืออาหารระหว่างมื้อสูตรครบถ้วนผสมใยอาหาร ช่วยควบคุมระดับน้ำตาล สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

คุณสมบัติทั่วไป

๑. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ที่ฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้าและเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหารได้

๒. คาร์โบไฮเดรตมีส่วนประกอบของฟรุคโตส (Fructose) และมอลโทเดกซ์ตริน (Fibersol-๒) ช่วยให้การย่อยคาร์โบไฮเดรตช้าลง และช่วยควบคุมให้ระดับน้ำตาลอยู่ในระดับที่เหมาะสม

๓. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วนได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่

๔. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วน ดังนี้

- โปรตีน ๒๐ - ๓๐%

- ไขมัน ๒๕ - ๔๐%

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๐%


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญา ชุขสง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ

๕. มีมาตรฐานที่ได้รับรองปลอดภัย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่มีมาตรฐานการตรวจรับรอง

๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๕. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,HACCP,HALAL,ISO๒๐๐๐

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๒๐๐๐ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๒๐๐๐ หรือเทียบเท่า ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๑๙. ผงเวย์โปรตีน ไอโซเลต

ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผงเวย์โปรตีน ไอโซเลต

ขนาดที่ต้องการ : ภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ขำรูด

คุณสมบัติเฉพาะ

๑. บรรจุถุงซีบที่ปิดสนิท สามารถป้องกันความชื้นได้ เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ ภาชนะบรรจุไม่มีรอยร้าว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการแสดงข้อมูลโภชนาการที่ชัดเจน

๒. ระบุเวลาที่แสดงวันที่ผลิต วันหมดอายุ หรือวันที่ที่ควรบริโภคก่อน และเลขที่ผลิตบรรจุภัณฑ์ไว้อย่างชัดเจน

๓. มีเอกสารงานวิจัยที่ใช้กับผู้ป่วยกลุ่มเด็กหรือกลุ่มผู้ใหญ่ (ฉบับภาษาไทย)

คุณลักษณะเฉพาะ

๑. มีลักษณะเป็นผง เนื้อละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีความชื้น มีสีขาว หรือสีขาวนวลหรือสีครีมอ่อน สามารถละลายในน้ำได้ดีในอุณหภูมิปกติ ไม่จับตัวเป็นก้อน หรือตกตะกอน หรือแยกชั้น

๒. มีปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม

๓. มีปริมาณ Isolate Whey Protein ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๔. มีค่า pH ระหว่าง ๖.๕-๗

๕. ปราศจากน้ำตาลแลคโตส และปราศจากไขมัน



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๖. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุขที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ โดยมีการกำหนดหัวข้อ Specification รายละเอียดดังนี้



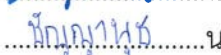
- i. จุลินทรีย์รวม/กรัม (Total plate count/กรัม) <math>< 1 \times 10^6</math> CFU
- ii. MPN E. coli/กรัม <math>< 3.0</math>
- iii. S. aureus/กรัม <math>< 100</math> CFU
- iv. C. perfringens/กรัม <math>< 100</math> CFU
- v. Salmonella spp./๒๕ กรัม = ไม่พบ
- vi. cholerae/๒๕ กรัม = ไม่พบ
- vii. parahaemolyticus/๒๕ กรัม = ไม่พบ

๗. มีข้อมูลการศึกษา/วิจัยทางคลินิก ที่ใช้กับผู้ป่วยกลุ่มเด็กหรือผู้ใหญ่ (ฉบับภาษาไทย)

๘. มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน และมีส่วนประกอบ BCAA

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO หรือเทียบเท่า ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ
๔. แสดงเอกสารบริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๕. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๖. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญญาณุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

แผนปฏิบัติการจัดซื้ออาหารทางการแพทย์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท

ลำดับ ที่	รายการวัสดุ	ขนาด บรรจุ	ปริมาณ การจัดซื้อ ในปี ๒๕๖๘	ราคากลาง	
				ต่อหน่วย (บาท)	จัดซื้อปี ๒๕๖๘ (บาท)
๑	อาหารทางการแพทย์ สูตรเบาหวาน	ถุง	๑๕๐.๐๐	๑,๔๙๘.๐๐	๒๒๔,๗๐๐.๐๐
๒	อาหารทางการแพทย์ สูตรมาตรฐาน	ถุง	๓๐๐.๐๐	๖๖๓.๔๐	๑๙๙,๐๒๐.๐๐
๓	อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคตับ	กระป๋อง	๑๕๐.๐๐	๕๒๔.๓๐	๗๘,๖๔๕.๐๐
๔	อาหารทางการแพทย์ สูตรผสมใยอาหาร	กระป๋อง	๑๒๐.๐๐	๗๖๗.๑๙	๙๒,๐๖๒.๘๐
๕	อาหารทางการแพทย์ สูตรโปรตีนสูงและพลังงานสูง	กระป๋อง	๔๕๐.๐๐	๓๙๕.๙๐	๑๗๘,๑๕๕.๐๐
๖	อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะก่อนล้างไต	กระป๋อง	๓๗๖.๐๐	๒๙๙.๖๐	๑๑๒,๖๔๙.๖๐
๗	อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตระยะล้างไตและฟอกเลือด	กระป๋อง	๔๐๐.๐๐	๓๗๔.๕๐	๑๕๐,๘๐๐.๐๐
๘	อาหารทางการแพทย์ สูตรเปปไทด์	กระป๋อง	๙๐.๐๐	๗๒๗.๖๐	๖๕,๔๘๕.๐๐
๙	อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรโรคไตระยะล้างไตและฟอกเลือด	กระป๋อง	๔๘.๐๐	๓๘๘.๒๐	๑๘,๕๘๙.๖๐
๑๐	อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรครบถ้วนผสมใยอาหาร	กระป๋อง	๒๐๐.๐๐	๗๒๒.๒๕	๑๔๔,๔๕๐.๐๐
๑๑	อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สูตรทั่วไป	ถุง	๑๔๐.๐๐	๑,๖๔๘.๕๐	๒๓๒,๗๙๐.๐๐
๑๒	อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	ถุง	๑๒๕.๐๐	๑,๑๗๗.๐๐	๑๔๗,๑๒๖.๒๐
๑๓	อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับดื่ม สำหรับผู้ป่วยมะเร็ง	กล่อง	๒๓.๐๐	๗๑๘.๕๓	๑๖,๕๒๖.๒๐
๑๔	นมเด็กแรกเกิด สูตรLactose free	กระป๋อง	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๕	อาหารทารกแรกเกิด คลอดก่อนกำหนด	กระป๋อง	๔๘.๐๐	๑๘๐.๐๐	๘,๖๔๐.๐๐
๑๖	นมผงดัดแปลงสูตรสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี	กระป๋อง	๓๐๑.๐๐	๔๒.๘๐	๑๒,๘๘๒.๘๐
๑๗	เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรมาตรฐาน	ถุง	๖๐.๐๐	๖๓๐.๐๐	๓๗,๘๐๐.๐๐
๑๘	เครื่องดื่มโปรตีนถั่วเหลือง สูตรเบาหวาน	ถุง	๖๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๑๙	ผงเวย์โปรตีน ไอโซเลต	กล่อง	๑๔๐.๐๐	๑,๓๖๗.๐๐	๑๙๑,๓๘๐.๐๐
รวมเงินประมาณการ					๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐