

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ราคาากลาง และร่างขอบเขตของงานโครงการซื้อ
วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยในและผู้ป่วยจากเลือด 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 ตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖

การสั่งซื้อและส่ง

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ทำการออกไปสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๔ หมวด หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด ส่งมอบเป็นประจำทุกเดือนตามปริมาณการใช้ของแต่ละเดือน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนองดำเนินการตรวจรับต่อไป

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

การชำระเงิน

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๗ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ตามสัญญานี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญาผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

ค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคาสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของ มามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

ระยะเวลายื่นราคา

ยื่นราคา ๙๐ วัน

วงเงินในการจัดหา

ในวงเงิน ๘๑๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนหนึ่งหมื่นบาทถ้วน) โดยพิจารณาในราคาต่อรายการ

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

คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด หรือไม่เป็นผู้กระทำการ อันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นกัน



.....นางวันทนา อภีรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....สัญญาหนู.....นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑
Gen-DM ๒.๕ KGs.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรเบาหวานชนิดผงด

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยเบาหวานที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒.๒ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ “อาหารทางการแพทย์” บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์การจดทะเบียน

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม




๓.๔ 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

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒,๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชัญญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
			และเลขานุการ

๓.๗ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ต้มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยาบ โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๓.๘ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารป้อนในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

๓.๙ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติทางเทคนิค

๔.๑ ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพ(โปรตีนจากถั่วเหลือง) คาร์โบไฮเดรต (มอลโตเด็คซ์ตริน และปราศจากน้ำตาลทราย) ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ ไขมัน (น้ำมันถั่วเหลือง), โยอาหาร (ฟลูคโตโอลิโกแซคคาไรด์), วิตามินและเกลือแร่

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ %

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๐ %

- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

๔.๓ มีกรดไขมันอิ่มตัว < ๑๐% (อ้างอิง AHA หรือ NCEP)

๔.๔ ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose

๔.๕ มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตร

๔.๖ มีค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index) น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๕๐

๔.๗ ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

๔.๘ เป็นสูตรอาหารทางการแพทย์ที่ผ่านเกณฑ์การขึ้นบัญชีนวัตกรรมไทย

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ





นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญา สุขคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๒

Blendera MF ๒.๕ KGs.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรมาตรฐานชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒.๒ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ “อาหารทางการแพทย์” บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรอง ผลิตภัณฑ์การจดทะเบียน

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml

- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุ ๒,๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๓.๗ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ตีได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๓.๘ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

๓.๙ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่ว เหลืองเป็นส่วนประกอบ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ %

- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๐ %

- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

นางสาวชญัญญา สุขคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการ

และเลขานุการ

๔.๓ มีกรดไขมันอิ่มตัว < ๑๐% (อ้างอิง AHA หรือ NCEP)

๔.๔ ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

๔.๕ มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตร

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

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

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญานัญช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๓
Aminoleban-Oral ๔๕๐ Gm.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยโรคตับ ชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคตับหรือมะเร็งตับ ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๓. คุณลักษณะทั่วไป

- ๓.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคตับ
- ๓.๒ ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่
- ๓.๓ ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ
- ๓.๔ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทเป็นกระป๋องขนาด ๔๕๐ กรัม
- ๓.๕ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- โปรตีน ๒๐ - ๓๐%
- คาร์โบไฮเดรต ๕๕ - ๖๕ %
- ไขมัน ๑๐ - ๒๐ %

๔.๒ มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๔.๓ ปราศจากนมแลคโตส

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินยรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งที่มูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก



.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญัญญา สุขคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๔

Pan Enteral ๒.๕ Kgs.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเด็ก และผู้ที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมอาหาร ชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยเด็ก ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒.๒ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๓.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึม

๓.๒ ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน, วิตามินและเกลือแร่

๓.๓ ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๓.๔ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ขนาด ๒๕๐๐ กรัม

๓.๕ โรงงานผู้ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

๓.๖ จะต้องระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุเป็นอย่างน้อย

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงละลายสำหรับให้อาหารทางสายให้อาหาร

๔.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๐%

มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๔๐-๖๐%

มีปริมาณไขมัน ไม่เกิน ๓๐%

๔.๓ มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๔.๔ มีไขมัน MCT Oil ที่ย่อยดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

๔.๕ ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกี่ยง

นางสาวชัยญาณุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมการเสนอราคา)

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อ ตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๕
NEO-MUNE VANILLA ๔๐๐ GM.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล

๒.๒ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ ระบุวันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml

- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๓.๗ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๓.๘ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

๓.๙ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๒๐-๓๐ %

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๐ %

- ไขมัน ๒๐ - ๓๐ %


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

๔.๓ มีไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบ ๔๐-๖๐%

๔.๔ ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose

๔.๕ มีสารภูมิคุ้มกัน ได้แก่ Amino acid ชนิด Arginine, Glutamine และ น้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

๔.๗ ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

๕.เงื่อนไขเฉพาะ

๕.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม


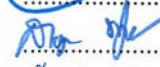
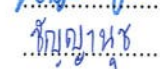
๕.๒ แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

๕.๓ ต้องมีสำเนาการวิเคราะห์จากโรงงานผู้ผลิตของ Lot ที่เป็นตัวอย่าง หรือสำเนาใบวิเคราะห์

๕.๔ มีหลักฐานการรับรองการผ่านการวิเคราะห์ปริมาณพลังงาน และสารอาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน

๕.๕ มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า

๕.๖ อายุการจัดเก็บของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ในแต่ละครั้ง ต้องมีอายุการเก็บรักษา (Expire Date) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี


.....นางวันทนา อภีรักษ์รัตนกุล

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวชญญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๖

ONCE Renal ๔๐๐ GM.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๓.๑ ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็น อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต

๓.๒ ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓.๓ ประกอบไปด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

๓.๔ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- โปรตีน ๗ - ๑๑%

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๕%

- ไขมัน ๓๐ - ๔๐%

๓.๕ มีไขมันชนิด มีโซเดียมเซโนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

๓.๖ ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส

๓.๗ วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด

๓.๘ ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๓.๙ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท

๓.๑๐ อายุจากวันผลิต ๒ ปี

๓.๑๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ต้องมีข้อกำหนดคุณสมบัติทางเทคนิคตรงตามที่ได้รับ การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว 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

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

๗. Total Sodium	๐.๑๕๐ - ๐.๒๑๐ %w/w
๘. Total Potassium	๐.๒๐๘ - ๐.๓๑๒ %w/w
๙. Protein	๘.๕๑ - ๑๐.๔๑ %w/w
๑๐. Crude fat	๑๘.๘๘ - 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

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า (ยื่นมาพร้อม กับวันเสนอราคา) ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณา ข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อม กับวันเสนอราคา)
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และ น้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๗
ONCE Dialyze ๔๐๐ GM.

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๓. คุณลักษณะทั่วไป

- ๓.๑ ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต
- ๓.๒ ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๓.๓ ประกอบไปด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่
- ๓.๔ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน
 - โปรตีน ๑๖ - ๑๘%
 - คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๕%
 - ไขมัน ๓๐ - ๔๐%
- ๓.๕ มีไขมันชนิด มีเตียมเซนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ
- ๓.๖ ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส
- ๓.๗ วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด
- ๓.๘ ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ
- ๓.๙ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท อายุจากวันผลิต ๒ ปี
- ๓.๑๐ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๔. 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
๕. Filling Weight	NLT ๔๐๐ g./can
๖. Total Chloride	๐.๑๓๒ - ๐.๑๘๘ %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

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

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

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา) ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
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 ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญัญญา ชุขะคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
 และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๘
PEPTAMEN ๔๐๐ G

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วนชนิดผงสูตรเปปไทด์ กลิ่นวานิลลาสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยอาหารและการดูดซึม สามารถให้ทางสายให้อาหารเป็นหลัก คัดตามปกติเสริมมื้ออาหารหรือทดแทนมื้ออาหาร

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ เป็นอาหารทางการแพทย์ใช้ในผู้ป่วยวิกฤติ และผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมอาหาร บกพร่อง 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

๒.๒ ผู้ป่วยมะเร็งที่บำบัดด้วย Chemotherapy/Radiotherapy รวมทั้ง ในผู้ป่วยที่เริ่มจะเปลี่ยนจากการให้อาหารทางหลอดเลือดมาเป็นการให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหารรุนแรง

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยอาหารและการดูดซึม

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๓.๗ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติทางเทคนิค




๔.๑ อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๔.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

๔.๒.๑ มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๐ %

๔.๒.๒ มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๔๕-๕๕ %

๔.๒.๓ มีปริมาณไขมันมากกว่า ๓๐-๔๐ %

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

๔.๓ มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนไม่น้อยกว่า ๒๕ ชนิดตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๔.๔ มีกรดไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบมากกว่า ๖๕ %

๔.๕ มีส่วนประกอบของเวย์โปรตีนที่น้อยมากกว่า ๘๐%

๔.๖ ปราศจากโปรตีน Casein

๔.๗ ปราศจากน้ำตาล Lactose และGluten

๔.๘ มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๘ กรัมต่อ ๑ ลิตร

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งที่มูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

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



.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๙
ENS POP H VAN ๒๕๐๐G BIB

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรเต็มมาตรฐาน ชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณสมบัติทั่วไป

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

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

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

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

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


๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒,๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๓.๗ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่เหนียว

๓.๘ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติทางเทคนิค

๔.๑ ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่วเหลือง เป็นส่วนประกอบ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

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

๔.๓ มีกรดไขมันอิ่มตัว < ๑๐% (อ้างอิง AHA หรือ NCEP) มีกรดไขมันชนิด MCT oil เป็นส่วนประกอบ

๔.๔ ปราศจากน้ำตาล Lactose

๔.๕ มีเส้นใยอาหาร (fiber) ไม่จำกัดชนิด ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตร

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา) ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ๓ ต่อไป

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

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 ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

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

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๐
GLUCERNA VAN ๑๒๐๐G White (ETH)

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรเบาหวาน แบบดื่ม ชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยเบาหวาน ที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ
เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๒.๒ สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ผู้ป่วยลดน้ำหนักและ
ชนิดดื่มเสริมทางปาก

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๓.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหาร
ทางการแพทย์ที่มีค่าดัชนีต่ำ และได้ขึ้นทะเบียนเป็นบัญชีนวัตกรรมไทย

๓.๒ ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน, วิตามินและเกลือแร่

๓.๓ ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๓.๔ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ในถุง ขนาดไม่น้อยกว่า ๑,๒๐๐ กรัม

๓.๕ โรงงานผู้ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวง
สาธารณสุข

๓.๖ จะต้องระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ
เป็นอย่างน้อย

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงละลายสำหรับให้อาหารทางสายหรือดื่มเสริม

๔.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๕%

มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๓๕-๔๕%

มีปริมาณไขมัน ๓๕-๔๕%


๔.๓ มีแหล่งโปรตีนจาก ๒ แหล่ง คือ เวย์โปรตีนไอโซเลตและโปรตีนจากถั่วเหลือง

๔.๔ มีไขมันจากน้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

๔.๕ มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ


๔.๖ มีค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index) ไม่มากกว่า ๕๕


๔.๗ ปราศจากส่วนผสมของน้ำตาล Lactose และ Sucrose มีเส้นใยอาหารเป็นส่วนประกอบ



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

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐาน ด้านการผลิต เช่น GMP,ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา) ในการพิจารณาเงื่อนไขเฉพาะ จะต้องผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๑-๒ ก่อนจึงจะพิจารณาข้อ ๓ ต่อไป
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
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 ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา ชุขะคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๑
PROSURE VAN POWDER ๓๘๐G TH LABEL P๒๔

๑. ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงชนิดผง

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล

๒.๒ ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ ระบุวันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ

๓.๕ แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml

- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๓.๖ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๘๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๓.๗ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๓.๘ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้




- โปรตีน ๒๐-๓๐ %

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๐ %

- ไขมัน ๒๐ - ๓๐ %

๔.๓ มีไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบ ๔๐-๖๐%

๔.๔ ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุลพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยงพยาบาลวิชาชีพชำนาญการกรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคงนักโภชนาการปฏิบัติการกรรมการ
.....และเลขานุการ

๔.๕ มีสารภูมิคุ้มกัน ได้แก่ Amino acid ชนิด Arginine, Glutamine และ น้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

๔.๗ ปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

๕.เงื่อนไขเฉพาะ

๕.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม


๕.๒ แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ

๕.๓ ต้องมีสำเนาการวิเคราะห์จากโรงงานผู้ผลิตของ Lot ที่เป็นตัวอย่าง หรือสำเนาใบวิเคราะห์

๕.๔ มีหลักฐานการรับรองการผ่านการวิเคราะห์ปริมาณพลังงาน และสารอาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน

๕.๕ มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า

๕.๖ ต้องมีอายุ การเก็บรักษา (Expire Date) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๒

S-๒๖ SMA ๔๐๐ g (NEW)

๑. ความต้องการ

นมผงดัดแปลงสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ เป็นอาหารสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี เพื่อให้ได้รับสารอาหารครบถ้วนตามวัย

๒.๒ เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับคุณแม่ที่ไม่สามารถเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ หรือจำเป็นต้องเสริมกับนมแม่

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนจากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ บรรจุในกระป๋องที่ถูกปิดผนึกอย่างดีและบรรจุด้วยก๊าซไนโตรเจนแทนที่ออกซิเจน เพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพยาวนานถึง ๒๔ เดือน

๓.๔ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๓.๕ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหารและดื่ม

๔.๒ มีสารอาหารสำคัญ ดังนี้

๔.๒.๑ เวย์โปรตีน ๔๓.๗๒%,

๔.๒.๒ น้ำมันพืชต่างๆ ๒๕.๙๖% (น้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกทานตะวันที่มีกรดโอเลอิกสูง น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกทานตะวัน และน้ำมันดอกคำฝอย)

๔.๒.๓ นมผงขาดมันเนย ๑๗.๐๘%,

๔.๒.๔ น้ำมันที่ให้อีอาร์เอ ๐.๑๖%

๔.๒.๕ แลคโตส ๘.๑๖%

๔.๒.๖ ใยอาหารชนิดโอลิโกฟรุกโตส ๒.๔๒%

๔.๒.๗ เกลือแร่รวม ๑.๔%

๔.๒.๘ น้ำมันปลาที่ให้อีเอชเอ ๐.๒๓%

๔.๒.๙ วิตามินรวม ๐.๑๘%

๔.๒.๑๐ มีสารประกอบที่สำคัญ ได้แก่ แอล-ไทโรซีน ๐.๐๕%, แอล-ทรีปโตเฟน ๐.๐๒%, ทอรีน ๐.๐๔%, นิวคลีโอไทด์รวม ๐.๐๓%, แอล-คาร์นิทีน ๐.๐๐๒%, ลูทีน ๐.๐๐๐๑%

๔.๒.๑๑ สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS ๓๐๔, INS ๓๐๗b),

๔.๒.๑๒ อิมัลซิไฟเออร์ (INS ๓๒๒(i), INS ๔๗๑)

๔.๒.๑๓ สารควบคุมความเป็นกรด (INS ๓๓๐)

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

๔.๓ เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี ที่มีสารอาหารสำคัญอื่นนอกเหนือจากสารอาหารจำเป็น ดังนี้

๔.๓.๑ มีสัดส่วนโปรตีน เวย์ต่อเคซีน ๖๐:๔๐

๔.๓.๒ มีน้ำมันผสมจากพืช (Vegetable oil blend) ๓.๕๔ กรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๓ มี ดีเอชเอ ๗ มิลลิกรัม และเออาร์เอ ๑๒.๑๑ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๔ ผสมใยอาหารจากธรรมชาติ ปริมาณ ๐.๓ กรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร เพื่อช่วยในการทำงานของแบคทีเรียที่ดีในลำไส้และปรับอุจจาระให้ดีขึ้น

๔.๓.๕ มีนิวคลีโอไทด์ ๕ ชนิด ซึ่งพบมากในนมแม่ ปริมาณ ๒.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๖ ลูทีนเป็น ๗.๙ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๗ มีโอเมก้า ๓ ปริมาณ ๔๑.๖๕ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๘ มีโอเมก้า ๖ ปริมาณ ๕๗๑.๑ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๙ มีโอเมก้า ๙ ปริมาณ ๑,๑๑๓ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๑๐ มีโคลีนปริมาณ ๙.๘๕ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๑๑ มีทอรีน ปริมาณ ๔.๖๓ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๑๒ มีธาตุเหล็ก ปริมาณ ๐.๘ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๑๓ มีไอโอดีน ปริมาณ ๘.๓ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๑๔ มีกรดโฟลิก ปริมาณ ๑๐.๕๔ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

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 ๖ เดือน นับจากวันที่ส่งมอบ



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

คุณลักษณะเฉพาะอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๓

S-๒๖ Low Birth Weight ๔๐๐ g

๑. ความต้องการ

อาหารสำหรับทารกเกิดก่อนกำหนดที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกที่เกิดก่อนกำหนดและมีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทารกเกิดก่อนกำหนดที่มีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๕๐๐ กรัม

๓.๒ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน HACCP, HALAL, GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

๓.๓ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๔ แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๓.๕ ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

๓.๖ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๔.๑ อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหารและดื่ม

๔.๒ มีสารอาหารสำคัญ ดังนี้

๔.๒.๑ คอรันโซลิต ๓๔%, มอลโทเดกซ์ทริน ๙.๕%

๔.๒.๒ เวย์โปรตีนชนิดหวาน ๔๒.๕%, เวย์โปรตีนไอโซเลต ๐.๐๐๐๑%

๔.๒.๓ แลคโตส ๐.๓๘%

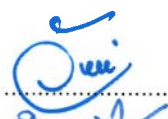

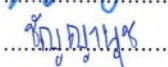
๔.๒.๔ นมขาดมันเนย ๑๖.๖%,

๔.๒.๕ น้ำมันมะพร้าว, น้ำมันเรปซีด, น้ำมันเอ็มซีที) ๒๐.๕%

๔.๒.๖ น้ำมันดอกทานตะวัน ๖%

๔.๒.๗ วิตามินและเกลือแร่ ๓%

๔.๒.๘ น้ำมันสกัดที่ให้ดีเอชเอและเออาร์เอ ๐.๖๕%

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชัยญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
			และเลขานุการ

๔.๒.๑๐ มีสารประกอบที่สำคัญ ได้แก่ อีโนซิทอล ๐.๒%, โคลีนคลอไรด์ ๐.๑๖ %, ทอรีน ๐.๐๓%, นิวคลีโอไทด์ ๐.๐๒%, แอล-คาร์นิทีน ๐.๐๑๗%

๔.๒.๑๑ สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS ๓๐๔,INS ๓๐๗b),

๔.๒.๑๒ อิมัลซิไฟเออร์ (INS๓๒๒(i))

๔.๓ เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับทารกเกิดก่อนกำหนด ที่มีสารอาหารสมดุลและครบถ้วนเพียงพอ ที่มีคุณสมบัติดังนี้

๔.๓.๑ ให้พลังงาน ๒๔ กิโลแคลอรี/๓๐ มิลลิลิตร

๔.๓.๒ มีโปรตีน ๓.๔ กรัมต่อ ๑๐๐ กิโลแคลอรี (อัตราส่วนโปรตีนเวย์ต่อเคซีน ๗๐:๓๐)

มี น้ำมัน MCT

๔.๓.๓ มีน้ำมันปาล์มที่ให้กรดปาล์มมิติกตำแหน่งที่ ๒ สูง

๔.๓.๔ มีดีเอชเอ ๑๓.๒๔ มิลลิกรัม และเออาร์เอ ๑๓.๕๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

(อัตราส่วน ๑:๑)

๔.๓.๕ มีโอเมก้า ๓ ปริมาณ ๔๒.๑ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๖ มีโอเมก้า ๖ ปริมาณ ๕๗๔.๘ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๗ มีโคลีน ปริมาณ ๑๐.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๘ มีทอรีน ปริมาณ ๔.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๙ มีวิตามินบี ๑๒ ปริมาณ ๐.๓๑ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๑๐ มีแคลเซียม ปริมาณ ๙๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔.๓.๑๑ มีฟอสฟอรัส ปริมาณ ๖๐.๗ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)

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 ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะสารอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๔
ฟรุคโตส ขนาด ๕๐๐ g (ไม่มีกล่อง)

๑. ความต้องการ

ผู้ป่วยเบาหวานที่ให้อาหารทางสายยาง (NG Tube)

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายยาง เพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๒ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในถุง/กล่อง แบบมีซิปล็อค สะอาด ปลอดภัย ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๓ แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๓.๔ อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๓.๕ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี เนื้ออาหารต้องไม่หยابใช้ ทำอาหารทางสายยางได้ ไม่ก่อให้เกิดความชื้นเหนียว โดยสามารถผ่านทางสายอาหารเพื่อเข้าสู่เซลล์และเปลี่ยนเป็นแหล่งพลังงานได้

๓.๖ อายุผลิตภัณฑ์ ๒ ปี




๓.๗ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติทางเทคนิค

๔.๑ ฟรุคโตส (Fructose) สกัดจากข้าวโพด เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่ไม่ได้ฉีดอินซูลิน เพราะสามารถเข้าสู่เซลล์เพื่อเป็นแหล่งพลังงานได้โดยไม่ต้องอาศัยอินซูลินและมีผลให้น้ำตาลในกระแสเลือดไม่สูง (GI) = ๑๔

๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- ฟรุคโตส ๑๐๐ %
- ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุลพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยงพยาบาลวิชาชีพชำนาญการกรรมการ
นางสาวชญญานุช เศษคงนักโภชนาการปฏิบัติการกรรมการ
.....และเลขานุการ

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, HACCP, HALAL (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
๓. มีใบแสดงผลวิเคราะห์ COA จากโรงงานทุก LOT ของการผลิต (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
๔. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
๕. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ



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

คุณลักษณะเฉพาะสารอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๕
โอลิโกคาร์บ ๑ กิโลกรัม

๑. ความต้องการ

ผู้ป่วยเบาหวานที่ให้อาหารทางสายยาง (NG Tube)

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๑ ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายยาง โดยใช้ทดแทนในกลุ่มข้าว-แป้ง เพื่อไม่ก่อให้เกิดความชื้นเหน็ด ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด สามารถย่อยและดูดซึมได้อย่างสมบูรณ์ในลำไส้

๓. คุณสมบัติทั่วไป

๓.๑ ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๓.๒ มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในถุงพลาสติก พีอี-มีสี แบบซีปล็อค สะอาด ปลอดภัย ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓.๓ แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๓.๔ อาหารต้องมีย่าน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๓.๕ คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงสีขาวไม่มีรสชาติ ละลายน้ำได้ดี เนื้ออาหารต้องไม่หยาบ ใช้ทำอาหารทางสายยางได้ ไม่ก่อให้เกิดความชื้นเหน็ด โดยสามารถผ่านทางสายอาหารเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหาร ย่อยและดูดซึมได้อย่างสมบูรณ์ในลำไส้




๓.๖ ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

๔. คุณสมบัติทางเทคนิค

๔.๑ เป็นคาร์โบไฮเดรตประเภท Poly saccharide ที่ได้จากการย่อยโมเลกุลของสตาร์ช (Starch) เป็นคาร์โบไฮเดรตโมเลกุลใหญ่กว่าน้ำตาลทราย แต่เล็กกว่าข้าว แป้งและฟักทอง ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี ค่าดัชนีน้ำตาล (GI) = ๖๒ ที่สกัดจากข้าวโพด




๔.๒ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- กลูโคส ๒ %
- ไดแซ็กคาไรค์ ๗ %
- โพลีแซ็กคาไรค์ ๙๑ %
- ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี

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

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข
๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, HACCP, HALAL (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
๓. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งที่มูลค่าที่เท่ากัน (ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคา)
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. มีใบแสดงผลวิเคราะห์ COA จากโรงงานทุก LOT ของการผลิต
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญัญญา ชุขะคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
			และเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะสารอาหารทางการแพทย์ รายการที่ ๑๖

IMMUPLEX PLAIN ๑๐๐๐ g.

๑. วัตถุประสงค์

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยพักรักษาตัวในโรงพยาบาลระนอง ซึ่งมีทั้งการบริการอาหารที่ให้ทางปาก อาหารที่ให้ทางสายยางให้อาหารและอาหารเสริมทางปาก เพื่อเป็นการสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วย ผู้ป่วยควรได้รับพลังงาน และสารอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และเหมาะสมกับภาวะโรค โดยการให้โภชนบำบัดในผู้ป่วยที่ต้องการเพิ่มโปรตีนตามคำสั่งแพทย์ กลุ่มงานโภชนศาสตร์จึงได้นำ Whey Protein Isolate มาใช้เป็นแหล่งที่โปรตีนในอาหาร ทั้งในอาหารที่ให้ทางสายยางให้อาหารและอาหารเสริมทางปาก ซึ่งนอกจากจะทำให้การดูแลโภชนบำบัดในผู้ป่วยเป็นไปตามมาตรฐานยังลดขั้นตอนในการทำงาน และเป็นวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยมีมาตรฐานการผลิตที่ได้มาตรฐานสากล

๒. รายละเอียดมาตรฐาน

๒.๑ บรรจุระบอง/ถุง/ห่อ ที่ปิดสนิท สามารถป้องกันความชื้นได้ เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องได้ ภาชนะบรรจุไม่มีรอยร้าว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการแสดงข้อมูลโภชนาการที่ชัดเจน

๒.๒ ระบุเวลาที่แสดงวันที่ผลิต วันหมดอายุ หรือวันที่ที่ควรบริโภคก่อน และเลขที่ผลิตบรรจุภัณฑ์ไว้ อย่างชัดเจน

๒.๓ มีเอกสารงานวิจัยที่ใช้กับผู้ป่วยกลุ่มเด็กหรือกลุ่มผู้ใหญ่ (ฉบับภาษาไทย)

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๑ มีลักษณะเป็นผง เนื้อละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีความชื้น มีสีขาว หรือสีขาวนวลหรือสีครีมอ่อน

๓.๒ สามารถละลายในน้ำได้ดีในอุณหภูมิปกติ ไม่จับตัวเป็นก้อน หรือตกตะกอน หรือแยกชั้น

๓.๓ มีปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม

๓.๔ มีปริมาณ Isolate Whey Protein ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓.๕ มีค่า pH ระหว่าง ๖.๕-๗

๓.๖ ปราศจากน้ำตาลแลคโตส และปราศจากไขมัน




๓.๗ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่องเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๓ ลงวันที่ ๑๑ ม.ค. ๒๕๖๐ (อาหารพร้อมบริโภค : อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป) รายละเอียดดังนี้

- จุลินทรีย์รวม/กรัม (Total plate count/กรัม) $< 1 \times 10^6$ CFU
- MPN E. coli/กรัม < 3.0
- S. aureus/กรัม < 100 CFU
- C. perfringens/กรัม < 100 CFU
- Salmonella spp./๒๕ กรัม = ไม่พบ
- V. cholerae/๒๕ กรัม = ไม่พบ
- V. parahaemolyticus/๒๕ กรัม = ไม่พบ

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

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

- ๔.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ขึ้นทะเบียนจากสำนักงานอาหารและยา ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ของนม
- ๔.๒ แนบหลักฐานรับรองการผ่านการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จากห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาที่ผ่านมาตรฐาน ISO ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕ พร้อมสินค้า Lot ที่ส่งทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ
- ๔.๓ ต้องมีสำเนาการวิเคราะห์จากโรงงานผู้ผลิตของ Lot ที่เป็นตัวอย่าง หรือสำเนาใบวิเคราะห์
- ๔.๔ มีหลักฐานการรับรองการผ่านการวิเคราะห์ปริมาณพลังงาน และสารอาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน
- ๔.๕ มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP , ISO ๙๐๐๑ หรือเทียบเท่า
- ๔.๖ อายุการจัดเก็บของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ในแต่ละครั้งต้องมีอายุการเก็บรักษา (Expire Date) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

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

แผนปฏิบัติการจัดซื้ออาหารทางการแพทย์
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง
ประจำปีงบประมาณ 2566

ลำดับ ที่	รายการวัสดุ	ขนาด บรรจุ หน่วยนับ	อัตราการซื้อย้อนหลัง 3 ปี			ปริมาณ การใช้ ในปี 2566	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	ประมาณการ จัดซื้อปี 2565 (บาท)
			ปี63	ปี64	ปี65			
1	Gen -DM 2.5 KGs	ถุง	75.00	146.00	112.00	80.00	1,498.00	119,840.00
2	Blendera MF 2.5 kgs	ถุง	192.00	314.00	300.00	275.00	663.40	182,435.00
3	Aminoleban-Oral 450 Gm	ถุง	12.00	36.00	24.00	24.00	524.30	12,583.20
4	Pan Enteral 2.5 kgs	ถุง	0.00	28.00	40.00	60.00	1,123.50	67,410.00
5	NEO-MUNE VANILLA 400 GM.	กระป๋อง	36.00	72.00	312.00	101.00	395.90	39,985.90
6	ONCE Renal 400GM.	กระป๋อง	0.00	0.00	96.00	100.00	288.90	28,890.00
7	ONCE Dialyze 400GM.	กระป๋อง	0.00	36.00	156.00	150.00	374.50	56,175.00
8	PEPTAMEN 400G	กระป๋อง	12.00	60.00	12.00	60.00	727.60	43,656.00
9	ENS POP H VAN 2400G BIB	ถุง	48.00	25.00	32.00	15.00	1,498.00	22,470.00
10	GLUCERNA VAN 1,200G White (ETH)	ถุง	12.00	12.00	24.00	5.00	1,123.50	5,617.50
11	PROSURE VAN POWDER 380G TH LABEL P24	กระป๋อง	0.00	0.00	12.00	12.00	695.50	8,346.00
12	S-26 SMA 400G (NEW)	กระป๋อง	144.00	688.00	480.00	100.00	35.00	3,500.00
13	S-26 Low Birth Weight 400 g	กระป๋อง	0.00	0.00	60.00	56.00	150.00	8,400.00
14	ฟรุคต้า ขนาด 500 g(ไม่มีกล่อง)	กล่อง/ถุง	140.00	20.00	40.00	25.00	110.00	2,750.00
15	โอล์โกคาร์บ 1 กิโลกรัม	กล่อง/ถุง	12.00	82.00	48.00	24.00	120.00	2,880.00
16	IMMUPLEX PLAIN 1000 g.	กล่อง/ถุง	150.00	260.00	160.00	150.00	1,367.00	205,050.00

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญัญญา สุข เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ