

## 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 ๒๕๖๖ - กันยายน ๒๕๖๗

### การสั่งซื้อและส่งมอบ

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๒๐ รายการ หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ รายการ ส่งมอบเป็นประจำทุกเดือน ตามปริมาณการใช้ของแต่ละเดือน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนองดำเนินการตรวจรับต่อไป

### การชำระเงิน

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

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

## การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

- วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๗ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ตามสัญญา นี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ ผู้จะขาย แก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจาก ความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจาก หลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

## ค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคา สิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของ มามอบให้แก่ ผู้จะซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาแต่ละรายการ

  
.....  
  
.....  
  
.....

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ จำนวน ๒๐ รายการดังนี้

๑. Gen – DM ๒.๕ Kg.

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรเบาหวานชนิดผงด

วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยเบาหวานที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ “อาหารทางการแพทย์” บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์การจดทะเบียน

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 (ชนิดผงดแห้ง) 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 เนื้ออาหารต้องไม่หยาบโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

## คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพ (โปรตีนจากถั่วเหลือง) คาร์โบไฮเดรต (มอลโตเด็กซ์ตริน และปราศจากน้ำตาลทราย) ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ ไขมัน (น้ำมันถั่วเหลือง), โยอาอาหาร (พื้คโตะโอะลิโกแซคคาไรด์), 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.

๘. เป็นสูตรอาหารทางการแพทย์ที่ผ่านเกณฑ์การขึ้นบัญชีนวัตกรรมไทย

### เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินยี่รับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

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

## ๒. Blendera MF ๒.๕ Kg.

### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรมาตรฐานชนิดผง

### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารไม่รุนแรง และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

### คุณสมบัติทั่วไป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย (ระบุ "อาหารทางการแพทย์" บนผลิตภัณฑ์) แสดงเอกสารการรับรองผลิตภัณฑ์การจดทะเบียน

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 เนื้ออาหารต้องไม่เหนียว 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 อภีรักษ์รัตนกุล  
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง  
.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง

.....นางวันทนา อภีรักษ์รัตนกุล    พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ    ประธานกรรมการ  
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง    พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    กรรมการ  
.....นางสาวชญัญญาฯ 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. แสดงเอกสารบริษัทยินยิตรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวินที่ยื่นของ ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

### ๓. Aminoleban - Oral ๔๕๐ g.

#### 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	๕๕ - ๖๕ %
- ไขมัน	๑๐ - ๒๐ %

๒. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓. ปราศจากนมแลคโตส

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
.....นางสาวชญัญญา สุขคง 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 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. Pan Enteral ๒.๕ kg.

### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย และผู้ที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมอาหาร ชนิดผง

### วัตถุประสงค์การใช้งาน

- ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยเด็ก ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

- ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

### คุณลักษณะทั่วไป

- ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึม

- ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน, วิตามินและเกลือแร่

- ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

- บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ขนาด ๒,๕๐๐ กรัม

- โรงงานผู้ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

- จะต้องระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ เป็นอย่างน้อย

### คุณสมบัติเฉพาะ

- อาหารผงละลายสำหรับให้อาหารทางสายให้อาหาร

- มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๐%

มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๔๐-๖๐%

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

มีปริมาณไขมัน ไม่เกิน ๓๐%

- มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
- มีไขมัน MCT Oil ที่ย่อยดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ
- ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

#### 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 ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้งที่มูลค่าที่เท่ากัน
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

#### ๕. NEO-MUNE VANILLA ๔๐๐ g.

##### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงชนิดผง

##### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล
๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือมีภาวะทุพโภชนาการ

##### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง
๒. ผ่านมาตรฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ ISO, GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน
๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ยากต่อการแตก รั่วซึม
๔. ระบุวันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนสำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ
๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ
  - คุณสมบัติและข้อดีของผลิตภัณฑ์ (มีอ้างอิง) แหล่งของสารอาหารสำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และสารอาหารที่เป็นคุณสมบัติเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตามที่ THAI RDI กำหนด

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



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

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ตีได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้แทนสูตรอาหารปั่นในโรงพยาบาลหรือโรงเรียนแพทย์อย่างน้อย ๓ แห่ง  
คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

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

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. ONCE Renal ๔๐๐ g.

ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต

วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

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

## คุณลักษณะทั่วไป

๑. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็น อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต
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
๖. ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส
๗. วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด
๘. ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ
๙. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท
๑๐. อายุจากวันผลิต ๒ ปี
๑๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

## 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
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

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
.....นางสาวชญานุช 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. แสดงเอกสาร บริษัทยินยติรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

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

## ๗. ONCE Dialyze ๔๐๐ g.

### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต

### 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 มีเตียมเซนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

๖. ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส

๗. วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ชนิด

๘. ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๙. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท อายุจากวันผลิต ๒ ปี

๑๐. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข



.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

### 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	๕.๕ - ๗.๕
๕. Filling Weight	NLT ๔๐๐ g./can
๖. Total Chloride	๐.๑๓๒ - ๐.๑๔๘ %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

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

#### ๘. Peptamen ๔๐๐ g.

##### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วนชนิดผงสูตรเปปไทด์ กลิ่นวานิลลาสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยอาหารและการดูดซึม สามารถให้ทางสายให้อาหารเป็นหลัก ตีตามปกติเสริมมื้ออาหารหรือทดแทนมื้ออาหาร

##### 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 เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยอาหารและการดูดซึม

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

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยกต่อการแตก 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

##### คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน

- มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๐ %
- มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๔๕-๕๕ %
- มีปริมาณไขมันมากกว่า ๓๐-๔๐ %

๓. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนไม่น้อยกว่า ๒๕ ชนิดตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๔. มีกรดไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบมากกว่า ๖๕ %

๕. มีส่วนประกอบของเวย์โปรตีนที่ย่อยมากกว่า ๘๐%

๖. ปราศจากโปรตีน Casein

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

๗. ปราศจากน้ำตาล Lactose และGluten

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

#### 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. Oral Impact

##### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงอาหารสูตรครบถ้วนที่มีโปรตีนสูง กลิ่นทรอปิคอล ฟรุต ชนิดผง

##### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

##### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง

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

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. ระบุวันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนสำหรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

- ผลวิเคราะห์สารอาหารจากน้ำหนักผงอาหารที่ ๑๐๐ กรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

- ข้อมูลทางโภชนาการเมื่อผสมที่ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรีในอัตราความเข้มข้น ๑ kcal/ml
- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุ ๑ กล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ ๕ ซอง (น้ำหนักของละ ๗๔ กรัม) รวมน้ำหนักสุทธิ ๓๗๐ กรัมต่อกล่อง ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ตีได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

#### คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต เท่ากับ ๒๓: ๒๑: ๕๖ เป็นสูตรโปรตีนสูงเสริมสารภูมิคุ้มกันผสม ๓ ชนิด ได้แก่ L-arginine, omega-๓ fatty acid และ Ribonucleotide (RNA) มีวิตามินและแร่ธาตุรวม ๓๐ ชนิด พร้อมและมีใยอาหาร เป็นสูตรที่ปราศจาก กลูเตน และ น้ำตาลแลคโตส มีออสโมลาลิตี ๖๒๓ mOsm / Kg H<sub>2</sub>O

๓. มีไขมันชนิด MCT Oil เป็นส่วนประกอบ ๔๐-๖๐%

๔. ปราศจากน้ำตาล Lactose และ Sucrose

๕. มีสารภูมิคุ้มกัน ได้แก่ Amino acid ชนิด Arginine, Glutamine, นิวคลีโอไทด์ และ โอมิก้า ๓ และน้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

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. ต้องมีอายุ การเก็บรักษา ( Expire Date ) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

#### ๑๐. Boot Fiber ๘๐๐ g.

##### 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 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๒. ใช้สำหรับผู้ป่วยที่เคลื่อนไหวตัวได้น้อยหรือไม่ได้ แต่ระบบการย่อยและการดูดซึมยังทำงานได้ดี ต้องรับประทานอาหารทางสายให้อาหารเป็นเวลานาน มีปัญหาการขับถ่าย(ท้องผูกท้องเสีย)

๓. สำหรับผู้ป่วย ที่มักได้รับการรักษาด้วยยาปฏิชีวนะบ่อยๆหรือต่อเนื่องเป็นเวลานาน หรือผู้ที่ได้รับโยอาหารไม่เพียงพอและต้องการเพิ่มปริมาณโยอาหาร (ดัดแปลงจาก SPENT Recommendation Feb๒๐๑๙) โดยสามารถให้ทางสายให้อาหารหรือดื่มเสริมมื้ออาหารปกติ

๔. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและโภชนาการที่ได้อย่างครบถ้วนและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะโปรตีนและโยอาหารเพื่อช่วยปรับปรุงสมดุลการขับถ่ายและระบบภูมิคุ้มกันในลำไส้ใหญ่ (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 ดื่มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยابโดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๘. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

#### คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตามความต้องการของร่างกาย  $\geq ๓\%$

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕-๒๐ % ประกอบด้วย (Whey protein และ Casein  $\geq ๑๘$  กรัม/๑๐๐กรัม)

- คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๐ % ประกอบด้วย (Maltodextrin ๔๐% และ Sucrose ๑๐% )

- ไขมัน ๒๕ - ๓๕ %

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

๔. ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

๕. 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. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน
๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก
๕. แสดงผลวิเคราะห์อาหารจากโรงงานผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง ของLOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวินที่เย็นของ ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

### ๑๑. Ensure Goal HMB ๑,๒๐๐ g.

#### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วน ผสม เอช เอ็ม บี พร้อมวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร ตีมาตรฐานชนิดผง

#### วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

#### 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. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์
- รูปแบบอาหารทางการแพทย์ (ชนิดผง)
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

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

- คุณสมบัติและข้อดีของผลิตภัณฑ์ (มีอ้างอิง) แหล่งของสารอาหารสำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และสารอาหารที่เป็นคุณสมบัติเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

๕. แสดงข้อมูลโภชนาการ

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

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๒๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ต้มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยาบ

๘. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ สัดส่วนของพลังงานที่สมดุลจากโปรตีน ๑๗% ไขมัน ๓๐% คาร์โบไฮเดรต ๕๓% มีแคลเซียม เบต้า เมทิลบิวไทเรต (แคลเซียม เอช เอ็ม บี) ๑,๒๒๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัม โปรตีนที่มีคุณภาพที่ได้จากสัตว์หรือพืชจำพวกถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ

โปรตีน: โซเดียมเคซีนต เวย์โปรตีนเข้มข้น โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง

คาร์โบไฮเดรต: แป้งข้าวโพดที่ผ่านการย่อย ซูโครส โอลิโกฟรุคโตส (FOS)

ไขมัน: ไขมันดอกทานตะวัน (ชนิดมีโอเลอิกสูง) ไขมันถั่วเหลืองและน้ำมันคาโนลา

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

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

๓. กรดไขมันจำเป็น กรดไขมันไลโนเลอิก (โอเมก้า ๖) กรดไขมันอัลฟา-ไลโนเลนิก (โอเมก้า ๓)

๔. มี Calcium  $\beta$ -Hydroxy  $\beta$ -Methylbutyrate (HMB) ๗๔๐ มิลลิกรัมต่อแก้ว

๕. มีเส้นใยอาหาร (FOS) รวมถึงวิตามินและเกลือแร่รวม ๓๔ ชนิด

๖. แคลเซียมสูงขึ้น ๑๐ % และวิตามินดีสูงขึ้น ๓ เท่า

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

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

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

## ๑๒. Glucerna van ๑,๒๐๐ G White (ETH)

### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สูตรเบาหวาน แบบดื่ม ชนิดผง

### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยเบาหวาน ที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

๒. สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ผู้ป่วยลดน้ำหนักและชนิดดื่มเสริมทางปาก

### คุณลักษณะทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหารทางการแพทย์ที่มีค่าดัชนีต่ำ และได้ขึ้นทะเบียนเป็นบัญชีนวัตกรรมไทย

๒. ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน, วิตามินและเกลือแร่

๓. ลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำ

๔. บรรจุในภาชนะปิดสนิท ในถุง ขนาดไม่น้อยกว่า ๑,๒๐๐ กรัม

๕. โรงงานผู้ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๖. จะต้องระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ เป็นอย่างน้อย

### คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายสำหรับให้อาหารทางสายหรือดื่มเสริม

๒. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

มีปริมาณโปรตีน ๑๕-๒๕%

มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต ๓๕-๔๕%

มีปริมาณไขมัน ๓๕-๔๕%

๓. มีแหล่งโปรตีนจาก ๒ แหล่ง คือ เวย์โปรตีนไอโซเลตและโปรตีนจากถั่วเหลือง

๔. มีไขมันจากน้ำมันปลาเป็นองค์ประกอบ

๕. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๖. มีค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index) ไม่มากกว่า ๕๕

๗. ปราศจากส่วนผสมของน้ำตาล Lactose และ Sucrose มีเส้นใยอาหารเป็นส่วนประกอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

## 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

## ๑๓. Nepro Powder ๔๐๐ g.

### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต

### วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยโรคไตระยะล้างไต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหาร และผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้

### คุณลักษณะทั่วไป

๑. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยล้างไต

๒. ผลิตภัณฑ์ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๓. ประกอบไปด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่ (Milk protein concentrate ๑๑.๑๗%, Whey protein concentrate ๘.๕๕%, Calcium Caseinate ๗.๕๕%) Carbohydrate ๓๘% (Maltodextrin ๓๒.๓๘%, Sucrose ๖.๓๑%, Fructo-oligosaccharides ๓.๒๖%) Fat ๔๕% (High oleic sunflower oil and Canola oil ๒๖.๔๘%) Vitamins and Minerals ๒๘ ชนิด

๔. มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน การกำหนดพลังงาน ๔๔๖ Kcal per ๒๓๗ ml Protein ๑๗%

- โปรตีน ๒๐ - ๒๕%

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๐%

- ไขมัน ๒๐ - ๒๕%

๕. มีไขมันชนิด มีเตียมเซนไตรกลีเซอไรด์ ที่ย่อยและดูดซึมใช้เป็นพลังงานได้ง่ายเป็นองค์ประกอบ

๖. ปราศจากน้ำตาลทรายและแลคโตส

๗. วิตามินและเกลือแร่ไม่ต่ำกว่า ๒๘ ชนิด

๘. ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง สำหรับผสมน้ำได้ทั้งร้อนและเย็น

๙. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม อายุจากวันผลิต ๑๘ เดือน

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

๑๐. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

#### เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดียินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

#### ๑๔. Prosure รสวานิลลา ๓๘๐ g.

##### ความต้องการ

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูงและพลังงานสูงชนิดผง

##### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นอาหารทางสายให้อาหารในผู้ป่วยวิกฤต ที่มีความบกพร่องในการย่อยหรือดูดซึมอาหารทั้งจากโรคและการผ่าตัด ผู้ป่วยมะเร็ง HIV/AIDS/TB ที่อยู่ระหว่างการรักษาพยาบาล

๒. ใช้ดื่มเพื่อเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ หรือ มีภาวะทุพโภชนาการ

##### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการจดทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง

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

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก รั่วซึม

๔. ระบุวันเดือนปีผลิต 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

- ข้อมูลตามคุณสมบัติเฉพาะ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๖. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๗. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงแห้ง ละลายน้ำได้ดี ต้มได้ง่าย เนื้ออาหารต้องไม่หยาบ โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

#### คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหาร

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๒๐-๓๐ %

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๖๐ %

- ไขมัน ๒๐ - ๓๐ %

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. ต้องมีอายุการเก็บรักษา (Expire Date) ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

### ๑๕. นมผงดัดแปลงสูตรสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี

#### ความต้องการ

นมผงดัดแปลงสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี

#### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. เป็นอาหารสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี เพื่อให้ได้รับสารอาหารครบถ้วนตามวัย

๒. เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับคุณแม่ที่ไม่สามารถเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ หรือจำเป็นต้องเสริมกับนมแม่

#### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนจากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๓. มาตรฐานการบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ บรรจุในกระป๋องที่ถูกปิดผนึกอย่างดีและบรรจุด้วยก๊าซไนโตรเจน แทนที่ออกซิเจน เพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพยาวนานถึง ๒๔ เดือน

๔. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ

๕. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

#### คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหารและดื่ม

๒. มีสารอาหารสำคัญ ดังนี้

- เวย์โปรตีน ๔๒%,

- น้ำมันพืชต่างๆ ๒๖.๕%

(น้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกทานตะวันที่มีกรดโอเลอิกสูง น้ำมันมะพร้าว)

- นมผงขาดมันเนย ๑๖%,

- น้ำมันปลาที่ให้ดีเออาร์เอ ๐.๓๓%

- น้ำมันที่ให้เออาร์เอ ๐.๒๑%

- แลคโตส ๕.๙%

- โยอาหารชนิดโอลิโกฟรุคโตส ๔.๔%

- วิตามินและเกลือแร่รวม ๑.๖%

- มีสารประกอบที่สำคัญ ได้แก่ แอล-ไทโรซีน ๐.๐๖%, แอล-ทริปโตเฟน ๐.๐๕%, ทอรีน ๐.๐๓%,

นิวคลีโอไทด์รวม ๐.๐๓%, แอล-คาร์นิทีน ๐.๐๐๑% ,ลูทีน ๐.๐๐๐๒%

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS ๓๐๔,INS ๓๐๗b),

- อิมัลซิไฟเออร์ (INS๓๒๒(i) , INS๔๗๑)

- สารควบคุมความเป็นกรด (INS๓๓๐)

๓. เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี ที่มีสารอาหารสำคัญอื่นนอกเหนือจากสารอาหารจำเป็น ดังนี้

- มีสัดส่วนโปรตีน เวย์ต่อเคซีน ๖๐:๔๐

- มีน้ำมันผสมจากพืช (Vegetable oil blend) ๓.๖๑ กรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีดีเอชเอ ๙.๑๕ มิลลิกรัม และเออาร์เอ ๙.๑๕ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

- ผสมโยอาหารจากธรรมชาติ ปริมาณ ๐.๔ กรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร เพื่อช่วยในการทำงานของแบคทีเรียที่ดีในลำไส้และปรับอุจจาระให้ดีขึ้น

- มีนิวคลีโอไทด์ ๕ ชนิด ซึ่งพบมากในนมแม่ ปริมาณ ๒.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

- ลูทีนเป็น ๙.๐๓ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีโอเมก้า ๓ ปริมาณ ๕๑.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

- มีโอเมก้า ๖ ปริมาณ ๕๘๐ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

- มีโอเมก้า ๙ ปริมาณ ๖๘๓ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

- มีโคลีนปริมาณ ๙.๘๔ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร
- มีทอรีน ปริมาณ ๓.๒๒ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร
- มีธาตุเหล็ก ปริมาณ ๐.๖๙ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร
- มีไอโอดีน ปริมาณ ๘.๓๘ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร
- มีกรดโฟลิก ปริมาณ ๖.๗ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มิลลิลิตร

#### เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

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

๓. แสดงเอกสารบริษัทยินดียอมรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้นทุกครั้ง ในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่น เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับจากวันที่ส่งมอบ

#### ๑๖. นมเด็กแรกเกิด Low Birth Weight

##### ความต้องการ

อาหารสำหรับทารกเกิดก่อนกำหนดที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่า ๑,๘๐๐ กรัม

##### วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกที่เกิดก่อนกำหนดและมีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๘๐๐ กรัม

##### คุณสมบัติทั่วไป




๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทารกเกิดก่อนกำหนดที่มีน้ำหนักตัวแรกเกิดต่ำกว่า ๑,๘๐๐ กรัม

๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน HACCP, HALAL, GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ ยากต่อการแตก ร้าวซึม

๔. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่อทางการค้า ชื่อสามัญ เลขทะเบียน วันผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต
- ชื่อบริษัทผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย
- ขนาดบรรจุ (กรัม) และชนิดบรรจุภัณฑ์

	นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชญัญญาฯ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ



- รูปแบบสารอาหาร (ชนิดผงแห้ง) สำหรับผสมน้ำ
- ส่วนประกอบ (ส่วนผสมสูตรอาหาร)
- แสดงวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน

๕. ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

๖. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

#### คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหารและดื่ม

๒. มีสารอาหารสำคัญ ดังนี้

- เวย์โปรตีนชนิดหวาน ๔๒.๕%
- ไขมันพืชต่างๆ (น้ำมันดอกทานตะวัน, น้ำมันพืชที่ให้กรดพาล์มมีติกตำแหน่งที่ ๒ สูง, น้ำมันมะพร้าว, น้ำมันเรปซีด, น้ำมันเอ็มซีที) ๒๐.๕%
- นมขาดมันเนย ๑๖.๖%
- มอลโทเดกซ์ทริน ๙.๕%
- วิตามินและเกลือแร่รวม ๔.๙%
- น้ำมันที่ให้กรดไขมันไม่อิ่มตัวสายยาว (น้ำมันดอกทานตะวันที่มีกรดโอเลอิกสูง, น้ำมันปลาที่ให้ดีเอชเอ, น้ำมันที่ให้เออาร์เอ, น้ำมันดอกทานตะวัน) ๒.๕%

- มี แลคโตส ๐.๓๘%
- มี แอล-คาร์นิทีน ๐.๐๑๓%
- มีเวย์โปรตีนไอโซเลต ๐.๐๐๐๑%
- มีสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS๓๐๔, INS๓๐๗b), สารควบคุมความเป็นกรด (INS ๓๓๐, INS ๕๒๕), อิมัลซิไฟเออร์ (INS ๓๒๒(i)), สารช่วยพา (มอลโทเดกซ์ทริน), สารช่วยจับอนุภาคโลหะ (INS๓๓๐)

๓. เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับทารกเกิดก่อนกำหนด ที่มีสารอาหารสมดุลและครบถ้วนเพียงพอ ที่มีคุณสมบัติดังนี้

๔. ให้พลังงาน ๒๔ แคลอรีต่อส่วนผสม ๓๐ มล. และมีสารอาหารสำคัญอื่นๆ ได้แก่

- มีโปรตีน ๓.๔ กรัมต่อ ๑๐๐ กิโลแคลอรี (อัตราส่วนโปรตีนเวย์ต่อเคซีน ๗๐:๓๐)
- มีน้ำมัน MCT
- มีน้ำมันพาล์มที่ให้กรดพาล์มมีติกตำแหน่งที่ ๒ สูง
- มีดีเอชเอ ๑๓.๒๔ มิลลิกรัม และเออาร์เอ ๑๓.๔๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล. (อัตราส่วน ๑:๑)
- มีโอเมก้า ๓ ปริมาณ ๔๒.๑ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีโอเมก้า ๖ ปริมาณ ๕๗๔.๘ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีโคลีน ปริมาณ ๑๐.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีทอรีน ปริมาณ ๔.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

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

- มีวิตามินบี ๑๒ ปริมาณ ๐.๓๑ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีแคลเซียม ปริมาณ ๙๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีฟอสฟอรัส ปริมาณ ๖๐.๗ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.
- มีกรดโฟลิก ปริมาณ ๓๕.๔ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

### 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 ของ LOT ที่เป็นตัวอย่าง นับจากผลิตไม่เกิน ๒ ปีหรือในวันที่ยื่นซอง ต้องไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ Salmonella, Clostridium perfringens, Staphylococcus
๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

### ๑๗. นมเด็กแรกเกิด Lactose Free care

#### ความต้องการ

อาหารทารกสำหรับทารกแรกเกิดสูตรปราศจากแลคโตส อายุตั้งแต่แรกเกิดถึง ๑ ปี

#### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. เพื่อเป็นอาหารสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี ที่มีภาวะย่อยน้ำตาลแลคโตส บกพร่อง
๒. อาหารสำหรับเด็กทารกแรกเกิดอาหารสำหรับทารกสูตรปราศจากแลคโตส อายุตั้งแต่แรกเกิดถึง ๑ ปี

#### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทารกและเด็กที่มีปัญหาย่อยอาหารและการดูดซึมอาหาร
๒. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข
๓. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ป้องกันความชื้นได้ยากต่อการแตก ร้าวซึม
๔. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับไว้ชัดเจนบนภาชนะ
๕. ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

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

## คุณสมบัติเฉพาะ

๑. อาหารผงแห้ง ละลายน้ำสำหรับให้ทางสายให้อาหารและดื่ม

๒. มีสารอาหารสำคัญ ดังนี้

- กลูโคสไซรัป ๕๓.๒๓%

- ไขมันพืชผสม ๒๒.๙๕% (น้ำมันปาล์มโอเลอิน, น้ำมันเรปซิด, น้ำมันมะพร้าว, น้ำมันดอกทานตะวัน)

- วิตามินและเกลือแร่ผสม ๗.๐๔%

- มีเวย์โปรตีน (โปรตีนนม) ๖.๙๗%, กรดเคซีน (โปรตีนนม) ๔.๔๗%

- กรดไขมันไม่อิ่มตัว (น้ำมันปาล์มโอเลอิน, น้ำมันเรปซิด, น้ำมันมะพร้าว, น้ำมันที่ให้อเออาร์เอ, น้ำมันที่ให้อเอชเอ, น้ำมันดอกทานตะวัน) ๑.๔๒%

- มีจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส

- มีสารประกอบที่สำคัญ ได้แก่ รียูเทอรี ๐.๑๕%, โคลีนโบทาร์เทรต ๐.๐๖%, นิวคลีโอไทด์ผสม ๐.๐๑๖%, แอล-คาร์นิทีน ๐.๐๐๙%, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS๓๐๗b)

- สารควบคุมความเป็นกรด (INS๓๓๐, INS๕๒๖), อิมัลซิไฟเออร์ (INS๓๒๒ (i))

๓. มีสารอาหารสำคัญอื่นนอกเหนือจากสารอาหารจำเป็นดังนี้

- มีจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส รียูเทอรี คิดเป็นสัดส่วน ๐.๑๕% ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่อยู่ในแนวทางเวชปฏิบัติการดูแลรักษาโรคท้องร่วงเฉียบพลันในเด็ก พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยสมาคมกุมารเวชศาสตร์ทางเดินอาหารและตับ

- มีดีเอชเอ ๕.๙ มิลลิกรัม และเออาร์เอ ๕.๙ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีนิวคลีโอไทด์ ซึ่งพบมากในนมแม่ ปริมาณ ๑.๖ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีโอเมก้า ๓ ปริมาณ ๕๔ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีโอเมก้า ๖ ปริมาณ ๔๔๔ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีโคลีน ปริมาณ ๕.๓ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีทอรีน ปริมาณ ๓.๕ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีธาตุเหล็ก ปริมาณ ๐.๕๙ มิลลิกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีไอโอดีน ปริมาณ ๗.๔ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

- มีกรดโฟลิก ปริมาณ ๘ ไมโครกรัม ต่อส่วนผสม ๑๐๐ มล.

๔. มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

## 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 ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน

๔. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

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

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

#### ๑๘. ฟรุคโตส ขนาด ๕๐๐ g. (ไม่มีกล่อง)

ความต้องการ

ผู้ป่วยเบาหวานที่ให้อาหารทางสายยาง (NG Tube)

วัตถุประสงค์การใช้งาน

ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายยาง เพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

คุณสมบัติทั่วไป

๑. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP, HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๒. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในถุง/กล่อง แบบมีซีปล็อค สะอาด ปลอดภัย ป้องกันความชื้นได้ยากต่อการแตก ร้าวซึม

๓. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

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

๔. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์

๕. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี เนื้ออาหารต้องไม่หยาบใช้ทำอาหารทางสายยางได้ ไม่ก่อให้เกิดความชื้นเหนียว โดยสามารถผ่านทางสายอาหารเพื่อเข้าสู่เซลล์และเปลี่ยนเป็นแหล่งพลังงานได้

๖. อายุผลิตภัณฑ์ ๒ ปี

คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. ฟรุคโตส (Fructose) สกัดจากข้าวโพด เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่ไม่ได้ฉีดอินซูลิน เพราะสามารถเข้าสู่เซลล์เพื่อเป็นแหล่งพลังงานได้โดยไม่ต้องอาศัยอินซูลินและมีผลให้น้ำตาลในกระแสเลือดไม่สูง (GI) = ๑๙

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- ฟรุคโตส ๑๐๐ %
- ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒. มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้รับมาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, HACCP, HALAL

๓. มีใบแสดงผลวิเคราะห์ COA จากโรงงานทุก LOT ของการผลิต

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๔. แสดงเอกสาร บริษัทยินดีรับแลกเปลี่ยนสินค้าที่หมดอายุ ให้เป็นสินค้าที่มีอายุการใช้งานนานขึ้น  
ทุกครั้งในมูลค่าที่เท่ากัน

๕. ผู้เสนอราคา ต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ พร้อมเอกสารที่ยื่นเพื่อตรวจสอบ  
รายละเอียดตามที่กำหนดในคุณสมบัติทั่วไป คุณสมบัติเฉพาะ ลักษณะทางกายภาพ และน้ำหนัก

๖. อายุของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

#### ๑๙. โอลิโกคาร์บ (มอลโตเด็กซ์ตริน ดีอี ๑๐-๑๒)

##### ความต้องการ

โอลิโกคาร์บ (มอลโตเด็กซ์ตริน ดีอี ๑๐-๑๒) ใช้สำหรับผู้ป่วยเบาหวานที่ให้อาหารทางสายยาง (NG Tube)

##### วัตถุประสงค์การใช้งาน

๑. ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายยาง โดยใช้ทดแทนในกลุ่มข้าว-แป้ง เพื่อไม่ก่อให้เกิดความ  
ชื้นเหน็ด ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด สามารถย่อยและดูดซึมได้อย่างสมบูรณ์ในลำไส้

##### คุณสมบัติทั่วไป

๑. ผ่านมาตรฐานการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรฐานสากลรับรอง ได้แก่ GMP, HACCP,  
HALAL พร้อมแสดงหลักฐาน

๒. มาตรฐานการบรรจุ บรรจุในถุงพลาสติก พีอี-มีซี แบบซิปล็อค สะอาด ปลอดภัย ป้องกันความชื้นได้  
ยากต่อการแตก รั่วซึม

๓. แสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ได้แก่

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

๔. อาหารต้องมีน้ำหนักเต็มตามที่ระบุไว้ โดยไม่รวมน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐  
กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง

๕. คุณสมบัติตัวอาหารต้องมีลักษณะเป็นผงสีขาวไม่มีรสชาติ ละลายน้ำได้ดี เนื้ออาหารต้องไม่หยابใช้  
ทำอาหารทางสายยางได้ ไม่ก่อให้เกิดความชื้นเหน็ด โดยสามารถผ่านทางสายอาหารเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหาร  
ย่อยและดูดซึมได้อย่างสมบูรณ์ในลำไส้

๖. ผลิตภัณฑ์ส่งทุกๆ ๑ เดือน หรือตามที่กำหนด

##### คุณสมบัติทางเทคนิค

๑. เป็นคาร์โบไฮเดรตประเภท Poly saccharide ที่ได้จากการย่อยโมเลกุลของสตาร์ช (Starch) เป็น  
คาร์โบไฮเดรตโมเลกุลใหญ่กว่าน้ำตาลทราย แต่เล็กกว่าข้าว แป้งและฟักทอง ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี ค่า  
ดัชนีน้ำตาล (GI) = ๖๒ ที่สกัดจากข้าวโพด

๒. การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม โดยมีสัดส่วนดังนี้

- กลูโคส ๒ %
- ไตแซ็กคาไรค์ ๗ %

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

- โพลีแซ็กคาไรด์ ๙๑ %
- ๑ กรัม ให้พลังงาน ๔ กิโลแคลอรี

### เงื่อนไขเฉพาะ

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

### ๒๐. IMMUPLEX PLAIN ๑,๐๐๐ g.

#### วัตถุประสงค์

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยพักรักษาตัวในโรงพยาบาลระนอง ซึ่งมีทั้งการบริการอาหารที่ให้ทางปาก อาหารที่ให้ทางสายยางให้อาหารและอาหารเสริมทางปาก เพื่อเป็นการสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วย ผู้ป่วยควรได้รับพลังงาน และสารอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และเหมาะสมกับภาวะโรค โดยการให้โภชนบำบัดในผู้ป่วยที่ต้องการเพิ่มโปรตีนตามคำสั่งแพทย์ กลุ่มงานโภชนศาสตร์จึงได้นำ Whey Protein Isolate มาใช้เป็นแหล่งที่โปรตีนในอาหารทั้งในอาหารที่ให้ทางสายยางให้อาหารและอาหารเสริมทางปาก ซึ่งนอกจากจะทำให้การดูแลโภชนบำบัดในผู้ป่วยเป็นไปตามมาตรฐานยังลดขั้นตอนในการทำงาน และเป็นวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐานการผลิตที่ได้มาตรฐานสากล

#### รายละเอียดมาตรฐาน

๑. บรรจุระบุง/ถุง/ห่อ ที่ปิดสนิท สามารถป้องกันความชื้นได้ เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ ภาชนะบรรจุไม่มีรอยร้าว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการแสดงข้อมูลโภชนาการที่ชัดเจน
๒. ระบุฉลากที่แสดงวันที่ผลิต วันหมดอายุ หรือวันที่ที่ควรบริโภคก่อน และเลขที่ผลิตบรรจุภัณฑ์ไว้อย่างชัดเจน
๓. มีเอกสารงานวิจัยที่ใช้กับผู้ป่วยกลุ่มเด็กหรือกลุ่มผู้ใหญ่ (ฉบับภาษาไทย)

#### คุณลักษณะเฉพาะ

๑. มีลักษณะเป็นผง เนื้อละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีความชื้น มีสีขาว หรือสีขาวนวลหรือสีครีมอ่อน
๒. สามารถละลายในน้ำได้ดีในอุณหภูมิปกติ ไม่จับตัวเป็นก้อน หรือตกตะกอน หรือแยกชั้น
๓. มีปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ต่อผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ กรัม
๔. มีปริมาณ Isolate Whey Protein ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๕. มีค่า pH ระหว่าง ๖.๕-๗
๖. ปราศจากน้ำตาลแลคโตส และปราศจากไขมัน




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

๗. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๓ ลงวันที่ ๑๑ ม.ค. ๒๕๖๐ (อาหารพร้อมบริโภค : อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป) รายละเอียดดังนี้

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

#### เงื่อนไขเฉพาะ

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

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

แผนการจัดซื้ออาหารทางการแพทย์

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๑,๖๐๐,๐๐๐.๐๐

ลำดับ ที่	รายการวัสดุ	ขนาด บรรจุ หน่วยนับ	ปริมาณการจัดซื้อ ปี ๒๕๖๗	ราคากลาง/ หน่วย (บาท)	ประมาณการ จัดซื้อปี ๒๕๖๗ (บาท)
๑	Gen -DM ๒.๕ Kg.	ถุง	๒๐๐.๐๐	๑,๔๙๘.๐๐	๒๙๙,๖๐๐.๐๐
๒	Blendera MF ๒.๕ Kg.	ถุง	๓๐๐.๐๐	๖๖๓.๔๐	๑๙๙,๐๒๐.๐๐
๓	Aminoleban-Oral ๔๕๐ g.	ถุง	๑๐.๐๐	๔๒๔.๓๐	๔,๒๔๓.๐๐
๔	Pan Enteral ๒.๕ kg.	ถุง	๑๐.๐๐	๑,๑๒๓.๕๐	๑๑,๒๓๕.๐๐
๕	NEO-MUNE VANILLA ๔๐๐ g.	กระป๋อง	๒๔๐.๐๐	๓๙๕.๙๐	๙๕,๐๑๖.๐๐
๖	ONCE Renal ๔๐๐ g.	กระป๋อง	๓๒๒.๐๐	๒๘๘.๙๐	๙๓,๐๒๕.๘๐
๗	ONCE Dialyze ๔๐๐ g.	กระป๋อง	๕๗๖.๐๐	๓๗๔.๕๐	๒๑๕,๗๑๒.๐๐
๘	Peptamen ๔๐๐ g.	กระป๋อง	๙๐.๐๐	๗๒๗.๖๐	๖๕,๔๘๘.๐๐
๙	Oral Impact	กล่อง/ถุง	๒๔.๐๐	๗๑๖.๙๐	๑๗,๒๐๕.๖๐
๑๐	Boost Fiber ๘๐๐ g.	กระป๋อง	๓๐.๐๐	๗๒๒.๒๕	๒๑,๖๖๗.๕๐
๑๑	Ensure Goal HMB ๑,๒๐๐g.	ถุง	๖๐.๐๐	๑,๐๒๗.๒๐	๖๑,๖๓๒.๐๐
๑๒	Glucerna van ๑,๒๐๐G White (ETH)	ถุง	๔๐.๐๐	๑,๑๒๓.๕๐	๔๔,๙๔๐.๐๐
๑๓	Nepro Powder ๔๐๐g.	กระป๋อง	๑๒.๐๐	๓๘๕.๒๐	๔,๖๒๒.๔๐
๑๔	Prosure รสวานิลลา ๓๘๐g	กระป๋อง	๑๐.๐๐	๖๙๕.๕๐	๖,๙๕๕.๐๐
๑๕	นมผงตัดแปลงสูตรสำหรับทารกแรกเกิดถึง ๑ ปี	กระป๋อง	๓๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๖	นมเด็กแรกเกิด Low Birth Weight	กระป๋อง	๑๒๓.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๘,๔๕๐.๐๐
๑๗	นมเด็กแรกเกิด Lactose Free care ๔๐๐ g	กระป๋อง	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๘	ฟรุคต้า ขนาด ๕๐๐ g(ไม่มีกล่อง)	กล่อง/ถุง	๒๔๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๑๙	โกลิโอคาร์บ (มอลโตเด็คซ์ทริน ดีอี ๑๐-๑๒)	กล่อง/ถุง	๓๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๒๐	IMMUPLEX PLAIN ๑๐๐๐ g.	กล่อง/ถุง	๒๕๐.๐๐	๑,๓๖๗.๐๐	๓๔๑,๗๕๐.๐๐
รวมเงินประมาณการ					๑,๕๙๙,๙๕๘.๓๐