

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

คุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประกวตราค่าซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง จำนวน ๑ โครงการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยในและผู้ป่วยโรคเรื้อรัง เป็นต้น ซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร โดยแบ่งอาหารตามลักษณะต่างๆ เช่น อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารมุสลิม อาหารปั่นผสมทางสายยาง และอาหารทางการแพทย์ เป็นต้น อาหารแต่ละชนิดจำเป็นต้องมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน และมีการรับรองฮาลาลสำหรับครัวมุสลิม การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการ หรือการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วย

๑.๓ วัตถุประสงค์

๑.๓.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๑.๓.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๑.๓.๓ เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๑.๓.๔ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน

๑.๓.๕ เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วย

๑.๓.๖ เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์

๑.๓.๗ เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการ และการให้โภชนบำบัดของผู้ป่วยรายโรค

๑.๔ งบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

.....นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ประธานกรรมการ

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

กรรมการ

.....นางสาวชญานุช เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการ

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลระนอง วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู

.....นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

(๔) กรณีตาม (๑) – (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อ วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ๓ หมวด จำนวน ๑๖ รายการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑ ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขเป็นอาหารทางการแพทย์

๑.๒ ผลิตภัณฑ์ต้องประกอบไปด้วยสารอาหารจำเป็นครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ตาม Thai RDA กำหนด

๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นผงแห้งล้วน สำหรับผสมน้ำ

๑.๔ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่รั่วซึม ไม่มีรอยแตกหัก ไม่มีรอยบุบ ร้าวหรือชำรุด และป้องกันแสงได้ดี

๑.๕ ผลิตภัณฑ์ต้องผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP

๑.๖ ผลิตภัณฑ์ต้องระบุข้อมูลสำคัญบนฉลากไว้ชัดเจน คือ วันเดือนปีที่ผลิต และหมดอายุ เลขที่ผลิต เลขที่ทะเบียนตำรับ

๒. เงื่อนไขอื่นๆ

๒.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข

๒.๒ มีหลักฐานรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานของโรงงาน เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ เป็นต้น

๒.๓ กรณีนำเข้าจากต่างประเทศต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานการผลิต เช่น GMP, ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ หน่วยบรรจุภัณฑ์ มาพร้อมเอกสารที่ยื่น ซึ่งเป็นตัวแทนแสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ และตรวจสอบลักษณะทางการภาพ

๒.๕ ต้องมีสำเนาใบวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ของ Lot ที่ส่งตัวอย่างหรือสำเนาใบวิเคราะห์จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์/หน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง

๒.๖ ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ต้องมีคุณสมบัติทางเทคนิคตรงตามที่ได้รับ การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุขแล้ว ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ทั้งนี้มาตรฐานที่ใช้อ้างอิงต้องเป็นฉบับตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามประเภทของอาหาร เฉพาะเรื่อง และประกาศอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย

- Nutrition Test : ค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์สารอาหารกับมาตรฐาน และฉลาก
- สารอาหารกลุ่ม Macronutrient ยอมรับค่าความคลาดเคลื่อน $\pm 10\%$
- สารอาหารกลุ่ม Micronutrient ยอมรับค่าความคลาดเคลื่อน $\pm 20\%$

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู
.....นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

- E. coli Negative
- Yeasts and Molds Negative
- Salmonella spp. Negative in ๒๕ gm.
- Staphylococcus aureus Negative in ๐.๑ gm.
- Bacillus cereus NMT ๑๐ CFU/ ๑ gm.

๒.๗ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด

๒.๘ อายุของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบต้องเหลือไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

๓. คุณลักษณะเฉพาะ วิสดูบริโภครูป ประเภทอาหารทางการแพทย์ จำนวน ๑๖ รายการ

๓.๑ อาหารทางการแพทย์ สูตรทั่วไป

๓.๑.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง

๓.๑.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยทั่วไป ที่ไม่มีข้อจำกัดอาหาร

๓.๑.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๕๐ แต่ไม่มากกว่า ๕๕%

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๕ แต่ไม่มากกว่า ๒๐%

- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ แต่ไม่เกิน ๓๕%

๓.๑.๔ มีแหล่งโปรตีนทั้งพืชและสัตว์

๓.๑.๕ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๑.๖ ภาชนะบรรจุเป็นถุง ปิดสนิท

๓.๒ อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคเบาหวาน

๓.๒.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง

๓.๒.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน หรือผู้ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

๓.๒.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๐ แต่ไม่มากกว่า ๕๕%

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๗ แต่ไม่มากกว่า ๒๐%

- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ แต่ไม่มากกว่า ๓๗%

๓.๒.๔ มีแหล่งโปรตีนทั้งพืชและสัตว์

๓.๒.๕ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๒.๖ ภาชนะบรรจุเป็นถุง ปิดสนิท

๓.๓ อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไตเรื้อรัง

๓.๓.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง

๓.๓.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคไต ที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต ทั้งการฟอกเลือดด้วยเครื่อง

ไตเทียมและการล้างไตทางช่องท้อง

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

- ๓.๓.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๒ แต่ไม่มากกว่า ๕๒%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๘ แต่ไม่มากกว่า ๑๐%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๘%
- ๓.๓.๔ มีกรดไขมันจำเป็นต่อร่างกาย Omega ๓,๖,๙
- ๓.๓.๕ มีการจำกัดปริมาณเกลือแร่ และแร่ธาตุ
- ๓.๓.๖ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท
- ๓.๔ อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคไต ที่ได้รับการบำบัดแทนไต
- ๓.๔.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง
- ๓.๔.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคไต ที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต ทั้งการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียมและการล้างไตทางช่องท้อง
- ๓.๔.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๓๘ แต่ไม่มากกว่า ๔๒%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๗ แต่ไม่มากกว่า ๑๘%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๔๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๕%
- ๓.๔.๔ มีโปรตีนชนิด Whey protein เป็นส่วนประกอบ
- ๓.๔.๕ มีการจำกัดปริมาณเกลือแร่ และแร่ธาตุ
- ๓.๔.๖ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท
- ๓.๕ อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคมะเร็ง
- ๓.๕.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง
- ๓.๕.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคมะเร็ง หรือมีภาวะน้ำหนักตัวลดลงอย่างรวดเร็วหรือผู้ที่ต้องการพลังงาน และโปรตีนสูง เช่น ผู้ป่วยที่ได้รับบาดเจ็บ ผ่าตัด ติดเชื้อ หรือแผล หรือแผลไฟไหม้ แผลน้ำร้อนลวก และแผลจากสารเคมี เป็นต้น
- ๓.๕.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๕๐ แต่ไม่มากกว่า ๖๑%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒๑ แต่ไม่มากกว่า ๒๕%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๑๘ แต่ไม่มากกว่า ๒๕%
- ๓.๕.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
- ๓.๕.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท
- ๓.๖ อาหารทางการแพทย์ สูตรโรคตับ
- ๓.๖.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง
- ๓.๖.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นตับ
- ๓.๖.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๖๐%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒๕%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๑๕%

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
.....นางสาวชญัญญา สุขคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

๓.๖.๔ มีโปรตีน ๑๓.๕ กรัม และ Branched Chain Amino Acids ซึ่งจะช่วยเพิ่มพลังงาน ลดการสลายโปรตีน และเป็นสารตั้งต้นของกรดอะมิโนตัวอื่นๆ ที่จำเป็นกับร่างกาย

๓.๕.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

๓.๗ อาหารทางการแพทย์ สูตรที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อย และการดูดซึม

๓.๗.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง

๓.๗.๒ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อย และการดูดซึม หรือทารก และเด็กที่ป่วยด้วยปัญหาการย่อย และการดูดซึม และภาวะทุพโภชนาการ

๓.๗.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๔ แต่ไม่มากกว่า ๕๔%

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๒ แต่ไม่มากกว่า ๑๖%

- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๔%

๓.๗.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๗.๕ ภาชนะบรรจุเป็นถุง ปิดสนิท

๓.๘ เวยโปรตีน ชนิดผง

๓.๗.๑ อาหารรูปแบบผง ละลายน้ำ สำหรับให้ทางสายยาง

๓.๗.๒ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเสริมโปรตีน เช่น ผู้ที่ได้รับบาดเจ็บ มีแผล ติดเชื้อ มะเร็ง ผู้ที่มีภาวะทุพโภชนาการ จากการขาดโปรตีน เป็นต้น

๓.๗.๓ สามารถใช้ผสมกับอาหารทางการแพทย์ได้ทุกชนิด ทั้งรูปแบบการให้ทางสายยาง และแบบดื่ม

๓.๗.๔ ๑ ช้อนตวง มีโปรตีนไม่ต่ำกว่า ๗ กรัม หรือเทียบเท่ากับโปรตีน ๑ ส่วน

๓.๗.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกล่อง ปิดสนิท

๓.๘ อาหารทางการแพทย์ ชนิดดื่มเสริม สูตรทั่วไป

๓.๘.๑ อาหารชนิดดื่มเสริม สำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่ไม่มีข้อจำกัดอาหาร

๓.๘.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๗ แต่ไม่มากกว่า ๕๒%

- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๗ แต่ไม่มากกว่า ๑๘%

- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ แต่ไม่มากกว่า ๓๕%

๓.๘.๓ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๘.๔ มีรสชาตอร่อย เหมาะสำหรับดื่มทางปาก

๓.๘.๕ ภาชนะบรรจุเป็นถุง ปิดสนิท

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู

.....นางสาวชญัญญา สุขเสข

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

- ๓.๑๐ อาหารทางการแพทย์ ชนิดเต็มเสริม สูตรเบาหวาน
- ๓.๑๐.๑ อาหารชนิดเต็มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน หรือผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาลในเลือด
- ๓.๑๐.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๐ แต่ไม่มากกว่า ๕๐%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒๐%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๐%
- ๓.๑๐.๓ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
- ๓.๑๐.๔ มีรสชาติอร่อย เหมาะสำหรับดื่มทางปาก
- ๓.๑๐.๕ ภาชนะบรรจุเป็นถุง ปิดสนิท
- ๓.๑๑ อาหารทางการแพทย์ ชนิดเต็มเสริม สูตรโรคไตเรื้อรัง
- ๓.๑๑.๑ อาหารชนิดเต็มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคไตเรื้อรัง ระยะก่อนล้างไต
- ๓.๑๑.๒ เป็นสูตรอาหารที่มีโปรตีนต่ำ
- ๓.๑๑.๓ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๔๒ แต่ไม่มากกว่า ๖๑%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๘ แต่ไม่มากกว่า ๑๑%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๒๘ แต่ไม่มากกว่า ๔๘%
- ๓.๑๑.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
- ๓.๑๑.๕ มีรสชาติอร่อย เหมาะสำหรับดื่มทางปาก
- ๓.๑๑.๖ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท
- ๓.๑๒ อาหารทางการแพทย์ ชนิดเต็มเสริม สูตรโรคไต ที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต
- ๓.๑๒.๑ อาหารชนิดเต็มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคไต ที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต ทั้งการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม และการล้างไตทางช่องท้อง
- ๓.๑๒.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้
- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๓๘ แต่ไม่มากกว่า ๔๒%
 - โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๑๗ แต่ไม่มากกว่า ๑๘%
 - ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๔๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๕%
- ๓.๑๒.๓ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ
- ๓.๑๒.๔ มีรสชาติอร่อย เหมาะสำหรับดื่มทางปาก
- ๓.๑๒.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

๓.๑๓ อาหารทางการแพทย์ ชนิดเต็มเสริม สูตรโรคมะเร็ง

๓.๑๓.๑ อาหารชนิดเต็มเสริม สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคมะเร็ง หรือมีภาวะน้ำหนักตัวลดลงอย่างรวดเร็ว ผู้ที่ต้องการพลังงาน และโปรตีนสูง เช่น ผู้ป่วยที่ได้รับบาดเจ็บ ผ่าตัด ติดเชื้อ หรือแผลburn เป็นต้น

๓.๑๓.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๕๐ แต่ไม่มากกว่า ๖๑%
- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒๑ แต่ไม่มากกว่า ๒๕%
- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๑๘ แต่ไม่มากกว่า ๒๕%

๓.๑๓.๓ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๑๓.๔ มีรสชาติอร่อย เหมาะสำหรับดื่มทางปาก

๓.๑๓.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

๓.๑๔ อาหารทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรครบถ้วน

๓.๑๔.๑ อาหารที่เหมาะสมสำหรับทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรครบถ้วน

๓.๑๔.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ต่อ ๑๐๐ กิโลแคลอรี ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๑๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๒ กรัม
- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒ แต่ไม่มากกว่า ๓ กรัม
- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๔ แต่ไม่มากกว่า ๖ กรัม

๓.๑๔.๓ มีสารอาหารสำคัญ จำเป็นต่อทารกและเด็ก

- ธาตุเหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ แต่ไม่มากกว่า ๒ มก.
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๖๐ แต่ไม่มากกว่า ๙๐ มก.
- สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ แต่ไม่มากกว่า ๑ มก.
- วิตามิน เอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ แต่ไม่มากกว่า ๙๕ มคก.
- วิตามิน ดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ แต่ไม่มากกว่า ๖๕ หน่วยสากล
- DHA ไม่น้อยกว่า ๑๒ แต่ไม่มากกว่า ๑๗ มก.
- ARA ไม่น้อยกว่า ๑๓ แต่ไม่มากกว่า ๒๕ มก.
- โคลีน ไม่น้อยกว่า ๑๒ แต่ไม่มากกว่า ๒๔ มก.
- ทอรีน ไม่น้อยกว่า ๔ แต่ไม่มากกว่า ๖ มก.
- ไอเมก้า ๓ ไม่น้อยกว่า ๖๐ แต่ไม่มากกว่า ๘๐ มก.
- ไอเมก้า ๖ ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ แต่ไม่มากกว่า ๙๐๐ มก.
- ไอเมก้า ๙ ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ แต่ไม่มากกว่า ๑,๘๐๐ มก.

๓.๑๔.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๑๔.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
นางสาวชญัญญา สุขเสข	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

๓.๑๕ อาหารทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตส หรือ Lactose Free

๓.๑๕.๑ อาหารที่เหมาะสมสำหรับทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตส หรือ Lactose Free

๓.๑๕.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ต่อ ๑๐๐ กิโลแคลอรี ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ๑๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๒ กรัม
- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒ แต่ไม่มากกว่า ๓ กรัม
- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๕ แต่ไม่มากกว่า ๖ กรัม

๓.๑๕.๓ มีสารอาหารสำคัญ จำเป็นต่อทารกและเด็ก

- ธาตุเหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๕ แต่ไม่มากกว่า ๒ มก.
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๐๐ มก.
- สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ แต่ไม่มากกว่า ๑ มก.
- วิตามิน เอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ แต่ไม่มากกว่า ๑๐๐ มคก.
- วิตามิน ดี ไม่น้อยกว่า ๔๕ แต่ไม่มากกว่า ๖๐ หน่วยสากล
- DHA ไม่น้อยกว่า ๘ แต่ไม่มากกว่า ๑๗ มก.
- ARA ไม่น้อยกว่า ๘ แต่ไม่มากกว่า ๓๔ มก.
- โคลีน ไม่น้อยกว่า ๗ แต่ไม่มากกว่า ๒๔ มก.
- ทอรีน ไม่น้อยกว่า ๕ แต่ไม่มากกว่า ๖ มก.
- โอเมก้า ๓ ไม่น้อยกว่า ๖๐ แต่ไม่มากกว่า ๘๐ มก.
- โอเมก้า ๖ ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ แต่ไม่มากกว่า ๙๐๐ มก.

๓.๑๕.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๑๕.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

๓.๑๖ อาหารทารกตลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์

๓.๑๖.๑ อาหารที่เหมาะสมสำหรับทารกตลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์

๓.๑๖.๒ มีสัดส่วนการกระจายพลังงาน ต่อ ๑๐๐ กิโลแคลอรี ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต ไม่น้อยกว่า ๑๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๒ กรัม
- โปรตีน ไม่น้อยกว่า ๒ แต่ไม่มากกว่า ๔ กรัม
- ไขมัน ไม่น้อยกว่า ๔ แต่ไม่มากกว่า ๖ กรัม

๓.๑๖.๓ มีสารอาหารสำคัญ จำเป็นต่อทารกและเด็ก

- ธาตุเหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ แต่ไม่มากกว่า ๒ มก.
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๙๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๒๐ มก.
- สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ แต่ไม่มากกว่า ๑๒ มก.
- วิตามิน เอ ไม่น้อยกว่า ๘๐ แต่ไม่มากกว่า ๔๕๐ มคก.
- วิตามิน ดี ไม่น้อยกว่า ๙๐ แต่ไม่มากกว่า ๑๘๐ หน่วยสากล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวจิรพรรณ กัตถุญญ
นางสาวชญัญญา สุข เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

- DHA ไม่น้อยกว่า ๑๖ แต่ไม่มากกว่า ๒๔ มก.
- ARA ไม่น้อยกว่า ๑๖ แต่ไม่มากกว่า ๓๔ มก.
- โคเลสเตอรอล ไม่น้อยกว่า ๑๓ แต่ไม่มากกว่า ๓๑ มก.
- ทอรีน ไม่น้อยกว่า ๕ แต่ไม่มากกว่า ๗ มก.

๓.๑๖.๔ มีวิตามิน และเกลือแร่ครบถ้วน ตามปริมาณที่ร่างกายต้องการ

๓.๑๖.๕ ภาชนะบรรจุเป็นกระป๋อง ปิดสนิท

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบ จำนวน ๑๒ เดือน ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๘ – กันยายน ๒๕๖๙

- การสั่งซื้อและส่งมอบ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๑๖ รายการ หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ รายการ ส่งมอบเป็นประจำทุกเดือน ตามปริมาณการใช้ของแต่ละเดือน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนอง ดำเนินการตรวจรับต่อไป

๕. งบประมาณและการจ่ายเงิน

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารทางการแพทย์ ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดใน ใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัดระนอง โดยโรงพยาบาลระนอง จะพิจารณาคัดเลือก โดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

- เกณฑ์ราคาการพิจารณา พิจารณาจากราคาแต่ละรายการ

๗. อัตราค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐) ของราคา สิ่งของที่ยังมิได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของ มามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

๘. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๒ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหาก สิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการ ซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิด ค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ
.....นางสาวชญัญญา สุขเกษม

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ขนาดบรรจุ ต่อ ๑ หน่วย (กรัม)	ราคา ต่อ ๑ หน่วย (บาท)	ผลิตภัณฑ์ ตามสูตร (๑ : ๑) ๑๐๐ ml. * ๑ Feed		ราคากลาง (บาท)	ปริมาณการใช้ (หน่วย)	ปริมาณ ราคา (บาท)
					ปริมาณ (กรัม)	ราคา (บาท)			
๑๔.	อาหารทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรครบถ้วน	กระป๋อง	๔๐๐	๖๐.๐๐	-	-	๖๐.๐๐	๔๙๐	๒๙,๔๐๐.๐๐
๑๕.	อาหารทารกแรกเกิด จนถึง ๑ ปี สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตส หรือ Lactose Free	กระป๋อง	๔๐๐	๑๓๙.๐๐	-	-	๑๓๙.๐๐	๖๕	๙,๐๓๕.๐๐
๑๖.	อาหารทารกตลอดก่อนกำหนด หรือมีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์	กระป๋อง	๔๐๐	๑๖๐.๑๐	-	-	๑๖๐.๑๐	๕๐	๘,๐๐๕.๐๐

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวจิรพรณ กัตัญญ
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ