

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารทารกที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ มีปัญหาการย่อยการดูดซึมโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน มี MCT Oil

ความต้องการ อาหารทารกที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ มีปัญหาการย่อยการดูดซึมโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน มี MCT Oil


วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป


- ๑.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าสู่ระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMPและISO ๙๐ ๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖ อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ที่เหมาะสมสำหรับทารกที่มีปัญหาการย่อย และดูดซึมผิดปกติ
- ๒.๒. เป็นอาหารสูตรสำหรับทารก ที่มีอาการแพ้ต่อโปรตีนจากนม และมีปัญหาการย่อยดูดซึมโปรตีนจากนม คาร์โบไฮเดรต และไขมัน
 - ประกอบด้วยโปรตีนที่ผ่านการย่อยมาแล้วบางส่วน (Extensive casein hydrolysates)
 - ประกอบด้วยไขมันที่เป็น MCT oil ที่ดูดซึมได้ง่ายและเร็วกว่า LCT
 - ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรตที่เป็นกลูโคส โพลีเมอร์ และแป้งข้าวโพดแปรรูปที่เป็นคาร์โบไฮเดรตที่เหมาะสมกับทารกที่มีปัญหาการดูดซึมผิดปกติ
 - ประกอบด้วยวิตามินและเกลือแร่ที่สำคัญ ครบถ้วนเหมาะสมตามความต้องการของทารกและเด็ก


.....ประธานกรรมการ
(นางอุมมาลี ธีรศรี)


.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)


.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย์)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน ● ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน ● $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่ เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> ● ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน ● มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน ● มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

.....ประธานกรรมการ
(นางอุมลี ธรรมศรี)

.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารทารกที่แพ้โปรตีนนมวัว หรือมีปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยและการดูดซึมแลคโตส

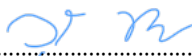
ความต้องการ อาหารทารกที่แพ้โปรตีนนมวัว หรือมีปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยและการดูดซึมแลคโตส
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

- ๑.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าสู่ระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายเลขหรือทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖ อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. อาหารสำหรับทารกที่แพ้โปรตีนนมวัว หรือมีปัญหาการย่อยและดูดซึมแลคโตส
- ๒.๒. ประกอบด้วยโปรตีนเคซีนที่ผ่านการย่อยแล้ว
- ๒.๓. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส
- ๒.๔. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ที่เหมาะสมสำหรับทารกที่มีปัญหาการย่อย และดูดซึมผิดปกติ



(นางอุมาลี ธรศรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย์)

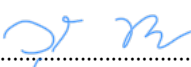
เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

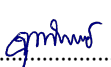
เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)


๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

 ประธานกรรมการ
(นางอุมลี ธรศรี)

 กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

 กรรมการ
(นางสาวอรัญญา แซ่มกุ่ม)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารทารกสูตรโปรตีนจากนมวัว ไม่มีน้ำตาลแลคโตส ไม่มีน้ำตาลทราย สำหรับทารกที่มีอาการท้องเสียจากการย่อยแลคโตสผิดปกติ

ความต้องการ อาหารทารกสูตรโปรตีนจากนมวัว ไม่มีน้ำตาลแลคโตส ไม่มีน้ำตาลทราย สำหรับทารกที่มีอาการท้องเสียจากการย่อยแลคโตสผิดปกติ

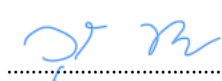
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

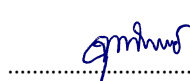
- ๑.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖ อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

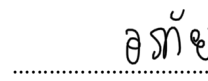
- ๒.๑ เป็นอาหารสูตรสำหรับทารกที่มีอาการท้องเสียจากการย่อยแลคโตสผิดปกติ
- ๒.๒ เป็นอาหารสูตรสำหรับทารกที่มีภาวะบกพร่องของการย่อยและดูดซึมน้ำตาลทราย (ซูโครส)
- ๒.๓ ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ที่เหมาะสมสำหรับทารกที่มีปัญหาการย่อย และดูดซึมผิดปกติไม่มีน้ำตาลแลคโตส ไม่มีน้ำตาลทราย



.....ประธานกรรมการ
(นางอุมาลี ธรศรี)



.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



.....กรรมการ
(นางสาวอรัทัย แซ่มคู่)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ยอมรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐



(นางอุมาลี ธรศรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรัญญา แซ่มคู่)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสำหรับทารกและเด็ก ที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ ไม่มีน้ำตาลแลคโตส มี MCT Oil

ความต้องการ : อาหารสำหรับทารกและเด็ก ที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ ไม่มีน้ำตาลแลคโตส มี MCT Oil

วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

๑.๒ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าสู่ระบบทางเดินอาหารได้

๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

๑.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า

๑.๕ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนดโดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ

๑.๖ อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๒.๑. อาหารสำหรับทารก,เด็ก และผู้ที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ

๒.๒. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๐ – ๒๐%

- ไขมัน ๔๐ – ๕๐%

- คาร์โบไฮเดรต ๔๐-๕๐%

๒.๓. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส

๒.๔. มี MCT oil

.....ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ
(นางอุมลี้ ธรศรี) (นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์) (นางสาวอรทัย แซ่มคู่)


เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

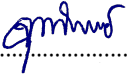
เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)


๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

ประธานกรรมการ
(นางอุมลี้ ธรศรี)

กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

กรรมการ
(นางสาวอรัทัย ชำมคุ้ม)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสูตรสำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน และไม่มีน้ำตาลแลคโตส

ความต้องการ : อาหารสูตรสำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน และไม่มีน้ำตาลแลคโตส

วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๑.๒ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๑.๓ ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

๑.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า

๑.๕ ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ

๑.๖ อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้

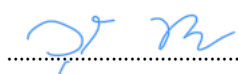
- โปรตีน ๑๒ - ๒๐%

- ไขมัน ๒๕ - ๔๕%

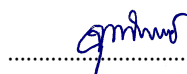
- คาร์โบไฮเดรต ๔๐ - ๕๕%

๒.๒. เป็นอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน และผู้ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

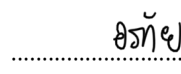
๒.๓. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส



(นางอุมลีย์ ทรศรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรัทัย แซ่มคู่)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

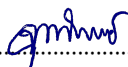
๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน


ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐



(นางอุมาลิ ชครี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรทัย ชำ่มุ่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยโรคตับ

ความต้องการ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยโรคตับ

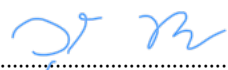
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยโรคตับ ที่รับประทานไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

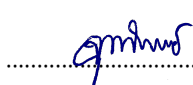
- ๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ
- ๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMPและISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้
 - โปรตีน ๒๐ - ๓๐%
 - ไขมัน ๑๐ - ๒๐%
 - คาร์โบไฮเดรต ๕๕ - ๖๕%
- ๒.๒. ใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ
- ๒.๓. ใช้เป็นอาหารทดแทน/เสริมอาหาร
- ๒.๔. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส



.....ประธานกรรมการ
(นางอุมลี ธรศรี)



.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



.....กรรมการ
(นางสาวอรัทัย แซ่มคู่)

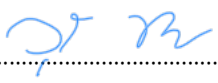
เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

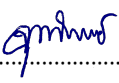
เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)


๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐


.....ประธานกรรมการ
(นางอุมลีย์ ธรรมศรี)


.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)


.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย เข้มคุ้ม)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสำหรับผู้ป่วยล้างไตที่ควบคุมปริมาณเกลือแร่และของเหลว ชนิดน้ำ

ต้องการ : อาหารสำหรับผู้ป่วยล้างไตที่ควบคุมปริมาณเกลือแร่และของเหลว ชนิดน้ำ

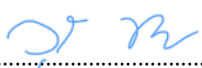
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

- ๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒. มีลักษณะเป็นของเหลว ไม่มีสีหรือกลิ่นผิดปกติ
- ๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ไม่มีรอยบุบ หรือรอยร้าว ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายและมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMPและISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ


- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้
 - โปรตีน ๑๕ - ๒๐%
 - ไขมัน ๔๐ - ๕๐%
 - คาร์โบไฮเดรต ๓๐ - ๔๐%
- ๒.๒. ใช้เป็นอาหารทดแทน/เสริมอาหาร หรือให้ผ่านทางสายยางให้อาหาร
- ๒.๓. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส



(นางอุมลี้ ธรรมศรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ


เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

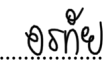
ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐



(นางอุมลัี ธรศรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูง พลังงานสูง มีส่วนผสมของ Arginine และ Glutamine

ความต้องการ : อาหารสำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนสูง พลังงานสูง มีส่วนผสมของ Arginine และ Glutamine

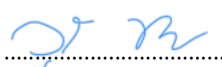
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

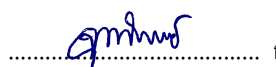
๑. คุณลักษณะทั่วไป

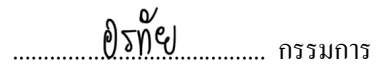
- ๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้
 - โปรตีน ๑๕ – ๓๐%
 - ไขมัน ๑๘ – ๓๕%
 - คาร์โบไฮเดรต ๔๐ – ๖๐%
- ๒.๒. มีไขมันชนิด MCT oil
- ๒.๓. มีสารเพิ่มภูมิคุ้มกัน เช่น กลูตามีน อาร์จินีน และ Fish oil เป็นองค์ประกอบ
- ๒.๔. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส


.....ประธานกรรมการ
(นางอุมาลี ธรศรี)


.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)


.....กรรมการ
(นางสาวอรัญญา แซ่มคู่)

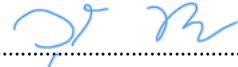
เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

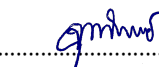
๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

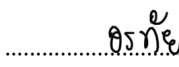
ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระดมรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐



(นางอุมาลิ ฐรรี)



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรัทัย ชำ่มุข)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสูตรครบถ้วน มีส่วนประกอบของโปรตีนคุณภาพสูง ไม่มีน้ำตาลแลคโตส

ความต้องการ : อาหารสูตรครบถ้วน มีส่วนประกอบของโปรตีนคุณภาพสูง ไม่มีน้ำตาลแลคโตส

วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่

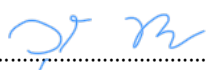
เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

- ๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้
 - โปรตีน ๑๒ - ๒๐%
 - ไขมัน ๒๕ - ๔๐%
 - คาร์โบไฮเดรต ๔๕ - ๖๐%
- ๒.๒. มีโปรตีนคุณภาพสูงเป็นส่วนประกอบ ซึ่งมีคุณสมบัติส่งเสริมโปรตีนและกล้ามเนื้อให้แข็งแรง
- ๒.๓. มีใยอาหาร
- ๒.๔. ใช้เป็นอาหารทดแทน สำหรับผู้ป่วยที่ขาดสารอาหาร สามารถให้ผ่านทางสายให้อาหาร หรือการดื่มทางปาก
- ๒.๕. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส



(นางอุมาลี ธรศรี)



(นางสาวจุฑาธิพย์ จีรัตน์)



(นางสาวอรทัย แซ่มกุ่ม)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

.....ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ
 (นางอุมลี้ ธรศรี) (นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์) (นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสูตรครบถ้วน มีส่วนประกอบของโปรตีนจาก Soy Protein isolate ไม่มีน้ำตาลแลคโตส

ความต้องการ : อาหารสูตรครบถ้วน มีส่วนประกอบของโปรตีนจาก Soy Protein isolate ไม่มีน้ำตาลแลคโตส

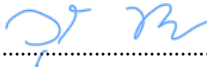
วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากได้เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

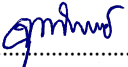
๑. คุณลักษณะทั่วไป


- ๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- ๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้
- ๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า
- ๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ
- ๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้
 - โปรตีน ๑๒ – ๒๐%
 - ไขมัน ๒๕ – ๓๕%
 - คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - ๖๐%
- ๒.๒. มีโปรตีนจากถั่วเหลือง
- ๒.๓. ไม่มีน้ำตาลแลคโตส


.....ประธานกรรมการ
(นางอุมาธิ ธรศิริ)


.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)


.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย แซ่มคู่)

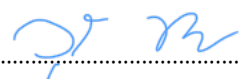
เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

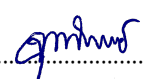
เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)


๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

 ประธานกรรมการ
(นางอุมลีย์ ธรรมศรี)

 กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

 กรรมการ
(นางสาวอรรทัย ชำ่มุ่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึม มีส่วนประกอบของโปรตีนเป็นเวย์โปรตีนในรูปเปปไทด์ และมี MCT Oil

ความต้องการ : อาหารสูตรครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึม มีส่วนประกอบของโปรตีนเป็นเวย์โปรตีนในรูปเปปไทด์ และมี MCT Oil

วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากได้เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า

๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ

๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๒.๑. ประกอบด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การกระจายพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมโดยมีสัดส่วนดังนี้

- โปรตีน ๑๕ – ๒๐%

- ไขมัน ๓๐ – ๔๐%

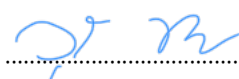
- คาร์โบไฮเดรต ๔๕ - ๕๕%

๒.๒. โปรตีนเป็นชนิด Whey Protein ๑๐๐% ที่ผ่านการย่อยแล้ว เป็นลักษณะเปปไทด์สายสั้น

๒.๓. ไขมันส่วนใหญ่เป็นชนิด MCT oil

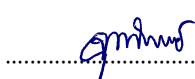
๒.๔. เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยวิกฤต ผู้ป่วยที่มีปัญหาการย่อยการดูดซึม

๒.๕. ไม่มีส่วนประกอบของน้ำตาลแลคโตส



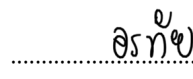
(นางอุมาลี ทรศรี)

ประธานกรรมการ



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

กรรมการ



(นางสาวอรัญญา แซ่มคู่)

กรรมการ

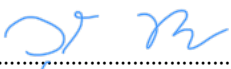
เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

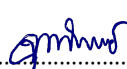
เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน ● ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน ● $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> ● ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน ● มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน ● มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐


.....ประธานกรรมการ
(นางอุมลี ธรศรี)


.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีร์ธน์)


.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย)

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๒

เลขที่แผน ๖๗๐๕๕ อาหารเฉพาะประเภทเวย์โปรตีนไอโซเลต สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาขาดสารอาหารประเภทโปรตีน

ความต้องการ : อาหารเฉพาะประเภทเวย์โปรตีนไอโซเลต สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาขาดสารอาหารประเภทโปรตีน

วัตถุประสงค์ ใช้สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือรับประทานอาหารทางปากไม่เพียงพอเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาหารทางการแพทย์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๑.๒. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืนและเมื่อผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยاب โดยสามารถผ่านทางสายเพื่อให้เข้าระบบทางเดินอาหารได้

๑.๓. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิทป้องกันแสงแดดและความชื้น ข้างบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ ขนาดวิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย และมีเครื่องหมายหรือเลขทะเบียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

๑.๔. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP และ ISO ๙๐๐๒ หรือเทียบเท่า

๑.๕. ผู้ขายยินยอมแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์กรณีพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยบริษัทฯ ต้องเปลี่ยนสินค้าภายใน ๓๐ วัน หลังได้รับแจ้ง และยินยอมให้เปลี่ยนสินค้า ในกรณีสินค้าใกล้หมดอายุ บริษัทฯ รับประกันคุณภาพสินค้า ๑ ปี หลังการส่งมอบ

๑.๖. อาหารทางการแพทย์ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒

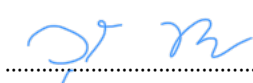
๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๒.๑. เป็นโปรตีนคุณภาพ เป็น Whey Protein ชนิด Isolate Powder

๒.๒. มีโปรตีน ๘๐ - ๑๐๐% ของผลิตภัณฑ์

๒.๓. ปราศจากแลคโตส

๒.๔. ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่นและรส



(นางอุมาลี ธรศรี)

ประธานกรรมการ



(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

กรรมการ



(นางสาวอรทัย แซ่มคู่)

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๑.๓

เกณฑ์ราคาต่อประสิทธิภาพ (Price: Performance)

๑. ใช้หลักเกณฑ์ราคาที่เสนอ ๓๐ คะแนน

๒. ใช้หลักเกณฑ์คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย ๗๐ คะแนน

ลำดับ	หัวข้อที่พิจารณา	เกณฑ์	ระดับ คะแนน
๒.๑	จำนวน Reference site เป็นเวชภัณฑ์ (อาหารทางการแพทย์) ที่มีใช้จริงในปี ๒๕๖๖ ในโรงพยาบาลระดับ ๑๒๐ เตียงขึ้นไป หมายเหตุ : ให้แสดงเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลที่อ้างถึง หรือวารสารทางการแพทย์เพื่อประกอบการพิจารณา	คะแนนสูงสุดได้ ๓๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวน Reference site ที่มี <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 3 ฉบับ ได้ ๓๐ คะแนน • ≥ 3 แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 2 ฉบับ ได้ ๒๐ คะแนน • $\geq 1-2$ แห่งขึ้นไป หรือ มีเอกสารหรือวิจัยทางการแพทย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ลงวารสารที่ถูกระบุรับ ≥ 1 ฉบับ ได้ ๑๐ คะแนน 	๓๐
๒.๒	รายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ดังกล่าวในกรณีที่เป็นเวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่เคยจัดซื้ออยู่แล้ว	คะแนนสูงสุดได้ ๔๐ คะแนน และลดลงตามลำดับตามจำนวนรายงานอุบัติการณ์ของภาวะแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นจากการใช้เวชภัณฑ์(อาหารทางการแพทย์)ที่พบ <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีรายงานอุบัติการณ์ ได้ ๔๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≤ 3 รายงานต่อปี ได้ ๒๐ คะแนน • มีรายงานอุบัติการณ์ ≥ 3 รายงานต่อปี ได้ ๐ คะแนน 	๔๐

.....ประธานกรรมการ
(นางอุมลธิ ธรรมศรี)

.....กรรมการ
(นางสาวจุฑาทิพย์ จีรัตน์)

.....กรรมการ
(นางสาวอรทัย แซ่มคู่ย์)