ประกาศโรงพยาบาลโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า
เรื่อง ประมูลคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ด้วย โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ มีความประสงค์จะเปิดรับสมัครประมูลคัดเลือกร้านค้าสวัสดิการของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า จำนวน ๕ ร้าน เพื่อจำหน่ายอาหารให้กับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ดังนี้

(๑.) ประเภทร้านค้า

๑. ร้านข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยวและอาหารตามสั่ง จำนวน ๒ ร้าน
- อาหาร ๑ อย่าง ราคาไม่เกินจานละ ๒๐ บาท
- อาหาร ๒ อย่าง ราคาไม่เกินจานละ ๒๕ บาท
- อาหารพิเศษ ราคาไม่เกินจานละ ๓๐ บาท

๒. ร้านส้มตำ,ลาบ,ขนมจีน,ข้าวเหนียว,ไก่ย่าง,หมูปิ้งลูก,ชิ้นปิ้ง จำนวน ๑ ร้าน
- ส้มตำราคาไม่เกินจานละ ๒๐ บาท
- ลาบ ราคาไม่เกินจานละ ๓๐ บาท

๓. ร้านน้ำ ขนมหวาน ผลไม้ จำนวน ๑ ร้าน
- โอเลี้ยง,กาแฟ,โอวัลติน,ชาเย็น,น้ำผลไม้ทุกชนิด ราคาไม่เกินแก้วละ ๑๐ บาท
- ขนมหวานราคาไม่เกิน ถ้วยละ ๑๐ บาท
- น้ำเปล่ามีน้ำแข็งราคาไม่เกิน แก้วละ ๑ บาท
- น้ำขวดเปล่าแช่เย็น

๔. ร้านอื่น ๆ จำนวน ๑ ร้าน
- จำหน่าย แป้ง,สบู่,ยาสีฟัน,แปรงสีฟัน,ไม้จิ้มฟัน,กระดาษทิสชู่,มาม่า,ขนมขบเคี้ยว,ผ้าอนามัย ปากกา,ดินสอ,หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ทั้งนี้ การจำหน่ายอาหาร สินค้า คณะกรรมการจะพิจารณาปริมาณที่เหมาะสมและจะต้องไม่มีส่วนประกอบของสารเคมีหรือเครื่องปรุงรสที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไขการคัดเลือกแนบท้ายประกาศนี้

(๒.) คุณสมบัติของผู้ประมูล

๑. เป็นบุคคลทั่วไปซึ่งมีอายุตั้งแต่ ๒๕ ปีบริบูรณ์ขึ้นไปนับถึงวันปิดรับผู้ประมูล
๒. มีอาชีพค้าขายหรือสนใจค้าขายในสินค้าที่เสนอประมูล
๓. ต้องลงทะเบียนตามระยะเวลาที่กำหนด

(๓.) หลักฐานการเสนอประมูล

๑. สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชน อย่างละ ๑ ฉบับ
๒. ใบเสนอประมูล
- ให้แยกเสนอประมูล ๑ ชุดต่อ ๑ ร้าน (ประมูลได้ไม่เกิน ๒ ร้าน / คน)

(๔.) การเสนอประมูลและระยะเวลาที่ประมูล (กำหนดเวลา ๑๒ เดือน นับตั้งแต่วันที่ทำสัญญาหรือบันทึกตกลง)

๑. ผู้ประมูลต้องยื่นเสนอตามแบบที่กำหนด

๒.../

กำหนดขอทราบรายละเอียด พร้อมตรวจสอบสถานที่ ร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ งานธุรการ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า (ส่วนขยาย) ในวันและเวลาราชการ

กำหนดวันคณะกรรมการพิจารณาประมูลคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ในวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๗ เวลา ๑๐.๐๐ น.- ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุมชั้น ๒ อาคารอำนวยการ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า (ส่วนขยาย)

ผู้สนใจติดต่อขอรับเอกสารประมูลพร้อมยื่นเอกสารและลงทะเบียนประมูลร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า ได้ที่งานธุรการ ชั้น ๒ ตึกอำนวยการ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า (ส่วนขยาย) ตำบลนาแซง อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ถึงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. – ๑๖.๓๐ น. ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.lomkaohospital.com หรือ สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๖ ๗๐๙ ๕๕๕ ต่อ ๑๐๑,๓๐๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายพนา พงศ์ชำนะภัย)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข
การคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า
แนบท้ายประกาศ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ลงวันที่ กรกฎาคม ๒๕๕๗

(๑) <u>หลักเกณฑ์ในการประมูลร้านร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จยุพราชหล่มเก่า</u>

ข้อ ๑ ผู้เสนอราคา จะต้องเสนอราคาไม่น้อยกว่าราคา ๒,๐๐๐ บาท/เดือน/๑ ร้าน ตามระเบียบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าว่าด้วยการบริหารจัดการร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าและการควบคุมในโรงพยาบาล พ.ศ. ๒๕๕๗ กำหนดโดยจะถือว่าเป็นราคาเช่าชำระตลอดทั้งปีที่ต้องทำสัญญาหรือบันทึกตกลงเช่ากับทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๒ คณะกรรมการจะพิจารณาราคาสูงสุดที่ผู้เสนอราคา เสนอราคาไว้ในแต่ละร้านโดยจะพิจารณาจากราคาร้านที่เสนอราคาสูงที่สุดในแต่ละประเภท ๕ ร้าน เป็นเกณฑ์ในการกำหนดราคาเช่าทำสัญญาหรือบันทึกตกลงร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ในแต่ละเดือน

ข้อ ๓ ในกรณีที่ผู้เสนอราคาสูงสุดดังกล่าวไม่ยอมเข้าทำสัญญา หรือบันทึกตกลงกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าในเวลาที่กำหนดตามเอกสาร ให้คณะกรรมการพิจารณาจากผู้เสนอราคาสูงสุดรายถัดไปตามลำดับ

ข้อ ๔ ผู้เสนอราคา จะต้องกรอกรายละเอียดเงื่อนไข ตามรายละเอียดแนบท้ายใบเสนอราคาประมูลร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าให้ครบถ้วนทุกรายการ

ข้อ ๕ ผู้เสนอราคาหรือผู้เสนอราคาได้ต้องยินยอมและปฏิบัติตามระเบียบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าว่าด้วยการบริหารจัดการร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าและการควบคุมในโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๕๗ ทุกประการ

(๒) <u>ข้อกำหนดทั่วไป</u>

ข้อ ๑ ผู้ที่มีความประสงค์จะสมัครร่วมประมูลร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า จะต้องยื่นเอกสารและลงทะเบียนรับสมัครและคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ภายในระยะเวลาที่กำหนด โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาร้านค้าที่คณะกรรมการพิจารณาไม่เหมาะสม หรือยังไม่สมควรรับ หรือมีเหตุผลประการอื่น และผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและรายละเอียด การเข้าดำเนินการร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า และสัญญาหรือบันทึกตกลงดำเนินการร้านจำหน่ายอาหาร สินค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า โดยเคร่งครัด

ข้อ ๒ ผู้ได้รับคัดเลือก มีกำหนดเวลาและขอบเขตการปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. – ๑๘.๐๐ น. สามารถเข้าเตรียมอุปกรณ์ความพร้อมก่อนเปิดร้าน ๒ ชั่วโมง

ข้อ ๓ ผู้ได้รับคัดเลือกต้องชำระค่าไฟฟ้าที่ใช้ประจำเดือนทุกเดือนโดยกำหนดให้ชำระหน่วยละตามมิเตอร์ไฟฟ้าที่ติดตั้งไว้

ข้อ ๔ ผู้ได้รับคัดเลือกได้ต้องผ่านการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร/ร้านอาหารก่อนที่จะมีการต่อสัญญาหรือข้อตกลงในปีต่อไป

ข้อ ๕ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข กลุ่มงานสุขาภิบาลและป้องกันโรค โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๖ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องมีป้ายแสดงชื่อร้านอย่างชัดเจน ขนาด ๖๐ x ๑๒๐ ซม.

ข้อ ๗ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องเข้าดำเนินการได้ภายในก่อนวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๘ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องจ่ายเงินค้ำประกันบันทึกตกลง เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน) และจะคืนให้ผู้ได้รับคัดเลือกกรณีครบกำหนดบันทึกตกลงหรือหากยกเลิกบันทึกตกลงกรณีไม่มีค่าปรับหรือค่าเสียหายใดๆ

๒.../

(๓) ข้อกำหนดทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อ ๑ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องจัดหาวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์เตรียมอาหาร การปรุงอาหาร ถ้วยชาม จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ ส่วนโต๊ะและเก้าอี้สำหรับให้บริการ เป็นของส่วนกลางโรงพยาบาลจัดหาให้ใช้ร่วมกัน และจะต้องจัดสถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

ข้อ ๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นหรือบริเวณหน้าร้านต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลข สารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) , เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

ข้อ ๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

ข้อ ๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๘ เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

ข้อ ๙ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๐ ไม่ทิ้งเศษอาหาร วัสดุที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหาร ลงในท่อระบายน้ำมีภาชนะใส่มิดชิด

ข้อ ๑๑ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสีขาว สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมสีขาว

ข้อ ๑๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ข้อ ๑๓ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ข้อ ๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด