



ประกาศโรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี กรมการแพทย์
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกร้านค้าสวัสดิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ด้วย โรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี กรมการแพทย์ มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการ เข้ามาประกอบการร้านอาหารประเภทต่างๆ ในร้านค้าสวัสดิการของ โรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี เพื่อจัดจำหน่ายและบริการแก่ผู้มารับบริการและเจ้าหน้าที่ ตลอดจนบุคคลทั่วไป ดังมีรายละเอียด ดังนี้

๑. คุณสมบัติของผู้รับสมัครคัดเลือก

๑.๑ มีสัญชาติไทย

๑.๒ อายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปี

๑.๓ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง อย่างน้อย

ตามที่กำหนด ดังนี้

๑) วัณโรค

๒) อหิวาตกโรค

๓) ตับอักเสบชนิดเอ

๔) โรคติดต่อที่นำรังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเรื้อน โรคเท้าช้าง ในระยะติดต่อหรือ

ในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นต้น

๕) โรคพิษสุราเรื้อรัง

๖) โรคเอดส์

๗) ตัดยาเสพติด

๑.๔ เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๑.๕ ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว

๑.๖ เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยมีประสบการณ์จากหน่วยงานของรัฐหรือองค์กรที่เชื่อถือได้ไม่น้อยกว่า ๒ ปี

๑.๗ ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ ในเรื่องการประกอบอาหาร

๑.๘ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหาร การจัดจำหน่ายและการให้บริการได้แก่วิสัย อุปกรณ์ที่จำเป็นเพียงพอและมีวิสัยทัศน์ตามหลักประกอบโภชนาการโดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงานพร้อม และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประกอบการให้กับโรงพยาบาล

๒. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๒.๑ ผู้ประกอบการต้องได้รับการตรวจสุขภาพจากสถานพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกโดยโรงพยาบาล เท่านั้น (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล)

๒.๒ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต่างๆ รวมทั้งต้องจัดเตรียมภาชนะ และอุปกรณ์สำหรับการจำหน่ายและให้บริการผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอ

๒.๓ ภาชนะที่ใช้ต้องสะอาดถูกหลักโภชนาการโดยอ้างอิงมาตรฐานสากล มีอุปกรณ์หรือภาชนะใส่ น้ำร้อนหรือหม้อลวกทำความสะอาดซัณ-ส้อม และตะเกียบ และต้องมีอุปกรณ์หรือภาชนะที่จะปกปิดฝุ่นละออง งดการใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟม

๒.๔ น้ำที่ใช้ในการจำหน่ายหรือประกอบอาหารห้ามใส่สารเสพติดหรือสารกระตุ้นเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารเพื่อเป็นการจูงใจให้ผู้บริโภค ในกรณีผู้จำหน่ายอาหารประเภทเส้น ต้องเตรียมเครื่องปรุงใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย และมีมาตรฐาน สะอาดถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกาย

๒.๕ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านอาหารของตนเอง และบริเวณพื้นที่ส่วนรวมของร้านอาหาร หรือข้อตกลงของผู้จำหน่ายตลอดเวลาทำการ รวมทั้งดูแล รักษา วัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่โรงพยาบาลจัดเตรียมไว้ให้อยู่ในสภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ ตามปกติตลอดเวลา

๒.๖ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบโภชนาการหรือชุดที่ทางโรงพยาบาล กำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผมและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด พุดจาสุขภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบอาหารในร้านเดียวกัน

๒.๗ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า ๓ วัน และถ้าหยุดประกอบการบ่อยครั้ง (เกิน ๓ วัน/เดือน) โรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี สามารถยกเลิกสัญญาการประกอบการได้ตามเหตุผลการพิจารณาของคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล และจะถูกตัดสิทธิยื่นใบสมัครเข้าประกอบการร้านอาหารในครั้งต่อไป

๒.๘ ผู้ประกอบการต้องขายอาหารตามราคาที่คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล กำหนด รวมทั้งต้องติดป้ายแสดงรายการและราคา รวมทั้งรูปถ่าย (ถ้ามี) ให้ชัดเจน ทั้งนี้คณะกรรมการกำกับดูแลผู้ประกอบการและคุณภาพอาหาร จะติดตามผลเป็นระยะๆ หากพบว่าผู้ประกอบการรายใด มีเจตนา จูงใจหรือใช้วิธีต่างๆ เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคเกินราคาที่กำหนด ถูกตัดสิทธิเป็นผู้ประกอบการ ทั้งนี้ หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องได้รับความเห็นชอบและอนุมัติจากคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลเท่านั้น (ตามเอกสารหมายเลข ๑)

๒.๙ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสำหรับร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล มหาวชิราลงกรณธัญบุรี (ตามเอกสารหมายเลข ๒)

๓. กำหนดยื่นใบสมัคร และหลักฐานประกอบการสมัคร

๓.๑ กำหนดยื่นใบสมัคร ผู้สนใจสามารถ ขอระเบียบและเอกสาร ใบสมัครได้ที่ ฝ่ายบริหารทั่วไป อาคารกาญจนบารมี ชั้น ๘ โรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี ระหว่างวันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๐ - วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ในวันทำการและติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายบริหารทั่วไป ชั้น ๘ อาคารกาญจนบารมี โรงพยาบาลมหาวชิราลงกรณธัญบุรี ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๑๐ โทร ๐ ๒๕๕๖ ๑๙๖๐ - ๖ ต่อ ๒๐๑๑

๓.๒ หลักฐานประกอบใบสมัคร

- สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ชุด
- สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด

- รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตา จำนวน ๑ ชุด (ไม่เกิน ๖ เดือน)

- หนังสือรับรองการประกอบการ จำนวน ๑ ชุด

๓.๓ ผู้สมัครไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมใดๆ ในการสมัคร

๔. หลักเกณฑ์ในการพิจารณา และผลการพิจารณา

๔.๑ ประสิทธิภาพการจำหน่ายอาหาร

๔.๒ ผลการตรวจสอบสุขภาพของผู้สมัคร

๔.๓ บุคลิกภาพ

๔.๔ วิธีการบริหารจัดการร้าน ความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย

๕. การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือก

คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัคร โดยการสัมภาษณ์และตรวจสอบคุณสมบัติ ในวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมชั้น ๘ อาคารกาญจนาบุรี และจะประกาศผลการคัดเลือก ในวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ ที่บอร์ดประชาสัมพันธ์ อาคารกาญจนาบุรี ชั้น ๑ และทางเว็บไซต์ของหน่วยงาน

๖. การทำสัญญาการประกอบการจำหน่ายอาหาร

๖.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่าประกอบการต้องทำสัญญากับคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชตามกำหนด โดยหลักฐานประกอบการทำสัญญา ในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว ทางคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราช จะดำเนินการตัดสิทธิ์ และจะเรียกผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับถัดไปแทน

๖.๒ เอกสารประกอบการทำสัญญา โบรมัตจัดเตรียมมาอย่างละ ๒ ฉบับ ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ

- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ

- ใบรับรองการประกอบการ (ถ้ามี)

๖.๓ ผู้ประกอบการต้องวางหลักประกันจำนวน ๒ เดือน (ตามที่ทางราชการกำหนด) เป็นเงินสด ๘,๐๐๐ บาท (แปดพันบาทถ้วน) เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันความเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชจะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๖.๔ ค่ากระแสไฟฟ้า ให้ผู้ประกอบการชำระค่าไฟฟ้าตามมาตรวัดที่ติดตั้งไว้แต่ละร้าน ตามอัตราที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชกำหนด สำหรับร้านค้าที่ไม่ได้ติดตั้งมาตรวัดให้เหมาจ่ายตามอัตราเหมาจ่ายตามที่คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลกำหนด

๖.๕ ค่าน้ำประปา ให้ผู้ประกอบการชำระค่าน้ำประปาตามมาตรวัดที่ติดตั้งไว้แต่ละร้าน ตามอัตราที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชกำหนด สำหรับร้านค้าที่ไม่ได้ติดตั้งมาตรวัดให้เหมาจ่ายตามอัตราเหมาจ่ายตามที่คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลกำหนด

๖.๖ ร้านสวัสดิการมีร้านประกอบด้วย

- ร้านข้าวแกงและอาหารตามสั่ง จำนวน ๑ ร้าน

- ร้านอาหารอีสาน จำนวน ๑ ร้าน

- ร้านก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ร้าน

- ร้านขนม ผลไม้ และเครื่องดื่ม จำนวน ๑ ร้าน

เมื่อได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการแล้ว ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องชำระค่าเช่า จำนวน ๔,๐๐๐.- บาท (สี่พันบาทถ้วน) ภายในวันที่ ๕ ของทุกเดือน ณ ฝ่ายการเงินและบัญชี ในวันทำการและโรงพยาบาลจะ ออกใบสำคัญรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน

๖.๗ สัญญาเช่าประกอบการมีระยะเวลา ๒๒ เดือน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

๗. ข้อกำหนด เงื่อนไขในการประกอบการจำหน่าย

๗.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา และประกาศฉบับนี้ รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญา และจะให้สิทธิผู้ผ่านคัดเลือกสำรอง แทน

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่น ไม่ได้

๗.๓ ผู้ประกอบการ ต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่ทาง โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา กำหนด หากผู้ประกอบการหยุดประกอบการโดยไม่แจ้งล่วงหน้า และไม่มี เหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการผิดสัญญาเช่าจะเรียกสิทธิ์ใดๆ จากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ไม่ได้

๗.๔ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจำหน่ายอาหารทุกวัน โดยไม่เว้นวันหยุดราชการ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ โดยเริ่มจำหน่าย ในวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ ถึง ๑๘.๐๐ น. โดยในวันหยุดราชการและวันนักขัตฤกษ์ เริ่มจำหน่ายอาหารเวลาตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ ถึง ๑๖.๐๐ น.

๗.๕ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจำหน่ายอาหารไม่เกินราคาที่ทางคณะกรรมการ สวัสดิการโรงพยาบาลกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อคณะกรรมการสวัสดิการ โรงพยาบาลอนุมัติแล้วเท่านั้น

๗.๖ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ชดใช้ จัดหาบูรณะ ซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและทางโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา เข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

๗.๗ ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาความสะอาด ของสถานประกอบการในที่ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา กำหนด โดยให้รับผิดชอบให้สะอาดเรียบร้อยตลอดเวลาที่ทำการ ประกอบการ และผู้ประกอบการจะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

๗.๘ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้งเมื่อคณะกรรมการหรือหน่วยงานรับผิดชอบ เชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๗.๙ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องแต่งกายตามแบบที่กำหนดไว้ในหัวข้อ “เครื่องแบบพนักงานร้านอาหาร”

๗.๑๐ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องมีกรีดยาสุขภาพเรียบร้อย

๗.๑๑ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านทั้งหมด ต้องตรวจสุขภาพตามที่โรงพยาบาล มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา กำหนด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๗.๑๒ ผู้ประกอบการและพนักงานของร้านทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ จะต้องหยุดประกอบการทันที จนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

๗.๑๓ ผู้ประกอบการจะต้องนำทรัพย์สินของตนออกจากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ภายใน ๓ วัน หลังจากวันสิ้นสุดสัญญา หรือวันเลิกสัญญาหากพ้นกำหนดนี้ยังไม่ได้นำทรัพย์สินของตนออกจากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ทางคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลจะขนย้ายไปเก็บที่อื่น และภายใน ๑๕ วัน หลังจากวันสิ้นสุดสัญญา หรือวันเลิกสัญญาหากพ้นกำหนดนี้ยังไม่ได้นำทรัพย์สินของตนออกจากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ให้ทรัพย์สินนั้นตกเป็นของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาทันที

๗.๑๔ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา หรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารในโรงพยาบาล หรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานรับผิดชอบมีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการ จะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

๗.๑๕ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญาโดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล ให้ถือว่าผิดสัญญา โรงพยาบาลจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๘. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

- ๘.๑ ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา ละของมีนมเมาทุกชนิด
- ๘.๒ ห้ามจำหน่ายบุหรี่และสุบบุหรี่ภายในโรงอาหาร
- ๘.๓ ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล หรือนอกเหนือระยะเวลาการใช้สถานที่ผู้ประกอบการ
- ๘.๔ ห้ามพิกค่างแรมในร้านอาหาร
- ๘.๕ ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้
- ๘.๖ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า
- ๘.๗ ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทน ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาล
- ๘.๘ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดัง หรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อย หรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น
- ๘.๙ ห้ามต่อเติมหรือตัดแปลงร้านค้า หรือสถานประกอบการให้ผิดจากลักษณะที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา กำหนด โดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๘.๑๐ ห้ามปิดประกาศ หรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา หรือหน่วยงานรับผิดชอบ
- ๘.๑๑ ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ๘.๑๒ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้า หรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร

๙. เครื่องแบบพนักงาน

- ๙.๑ เครื่องแบบหญิง
 - ชุดสุภาพ กางเกง หรือกระโปรง ที่สะดวกต่อการประกอบอาหาร
- (ห้ามใส่เสื้อไม่มีแขน)

- ผ่ากันเอ็นเปิดตั้งแต่อกลงมาถึงเข่า สีขาว
หมวกคลุมผมแบบผ้า สีขาว สามารถจับเหยื่อได้
- รองเท้าหุ้มส้น

๙.๒ เครื่องแบบพนักงานชาย

- เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อสุภาพ แขนสั้น กางเกงขายาว
- ผ่ากันเอ็นเปิดตั้งแต่อกลงมาถึงเข่า สีขาว
- หมวกคลุมผมแบบผ้า สีขาว สามารถจับเหยื่อได้
- รองเท้าหุ้มส้น

๙.๓ ให้พนักงานร้านอาหารทุกคนติดบัตรอนุญาตปฏิบัติงานที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราช

กรณธัญบุรี

๑๐. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารละเลย หรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลมีอำนาจ ที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้ คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลเป็นผู้พิจารณาผล ผลพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะ เรียก ร้องค่าเสียหายใดๆ จากโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชกรณธัญบุรีมิได้ ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและ เงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร

ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมด และเข้าใจดี ตลอดแล้ว ทั้งยินยอมให้ปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงสมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการ จำหน่ายอาหาร

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์

คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชกรณธัญบุรี ทรงสิทธิขาดในการ พิจารณา การประกาศผลการคัดเลือกถือว่ายุติผู้ใดจะฟ้องร้องใดๆมิได้

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชกรณธัญบุรีขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณา ร้านค้าที่เคยเข้ามาจำหน่าย อาหารและ/หรือเครื่องดื่ม ที่มีการค้างชำระค่าเช่าพื้นที่ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และมีข้อพิพาทกับโรงพยาบาล

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(นายธเนช สินธุเสก)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชกรณธัญบุรี

รายการอาหารและราคาที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหาร

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ร้านก๋วยเตี๋ยว

รายการที่	รายการอาหาร	ราคา (บาท)
๑	ก๋วยเตี๋ยวหมู , หมูตุ๋น, บะหมี่, เกี้ยว ธรรมดา	๓๐
๒	ก๋วยเตี๋ยวหมู , หมูตุ๋น, บะหมี่, เกี้ยว พิเศษ	๓๕
๓	ก๋วยเตี๋ยวไก่ ธรรมดา	๓๐
๔	ก๋วยเตี๋ยวไก่ พิเศษ	๓๕
๕	ก๋วยจั๊บ ธรรมดา	๓๐
๖	ก๋วยจั๊บ พิเศษ	๓๕
๗	เกาเหลา ธรรมดา	๓๕
๘	เกาเหลา พิเศษ	๔๐
๙	เย็นตาโฟ ธรรมดา	๓๐
๑๐	เย็นตาโฟ พิเศษ	๓๕
๑๑	ก๋วยเตี๋ยวแห้ง	๓๐

เครื่องปรุงที่มีอนุญาตให้ใช้

๑. ผงชูรส
๒. น้ำส้มสายชูกลั่น (ถ้าใช้ต้องเป็นน้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย อ.ย. และต้องมีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ % และไม่เกินกว่า ๗ %)
๓. ซอสเย็นตาโฟ (ที่ส่วนประกอบไม่ได้ทำจากซอสมะเขือเทศ)
๔. ถั่วลิสงคั่ว (ซื้อจากตลาด)
๕. ไขมันจากสัตว์ (กากหมู, หนังไก่ทอด เป็นต้น)
๖. ปลาหมึกเย็นตาโฟ (ปลาหมึกแช่ต่าง)
๗. กระเทียมเจียวสำเร็จรูป

รายการอาหารและราคาที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหาร

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ร้านอาหารตามสั่ง และอาหารสำเร็จรูป

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ข้าว+กับข้าว ๑ อย่าง	๒๕
๒	ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง	๓๐
๓	ข้าว+กับข้าว ๓ อย่าง	๓๕
๔	กับข้าวถูกละ	๒๕ - ๓๐
๕	อาหารตามสั่งทุกประเภทที่ใส่ หมู/ไก่	๓๐
๖	อาหารตามสั่งทุกประเภทที่ใส่ กุ้ง/ปลาหมึก	๓๕
๗	ขนมจีน+น้ำยาทุกประเภท	๓๐
๘	ไข่ดาว ฟองละ	๗
๙	ไข่ต้ม ฟองละ	๖
๑๐	อาหารธงฟ้า (จำหน่ายวันละ ๑ อย่าง)	๒๐
๑๑	ข้าวเปล่า	๕
๑๒	ข้าวซ้อมมือ	๗

เครื่องปรุงที่ไม่อนุญาตให้ใช้

๑. ผงชูรส

๒. น้ำส้มสายชูกลั่น (ถ้าใช้ต้องเป็นน้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย อ.ย. และต้องมีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ %

และไม่น้อยกว่า ๗ %

๓. กระเทียมเจียวสำเร็จรูป

รายการอาหารและราคาที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหาร

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

ร้านอาหารอีสาน

รายการที่	รายการอาหาร	ราคา (บาท)
๑	ส้มตำไทย	๓๐
๒	ส้มตำปูปลาร้า	๓๐
๒	ตำข้าว/ตำบา	๓๕
๒	ส้มตำไข่เค็ม (๑ ฟอง)	ไม่เกิน ๔๐
๓	ลาบหมู, ลาบปลาดุก	๓๐
๔	น้ำตก	๓๐
๕	ไก่ทอด, เกือบ	ไม่เกินชิ้นละ ๓๐
๗	แกงอีสาน	๓๐
๘	ข้าวเหนียว/ขนมจีนเปล่า	๕
๙	ปลาดุกอบ	ไม่เกินตัวละ ๓๕
๑๐	ต้มแซ่บหมู	๓๐
๑๑	ต้มแซ่บกระดูกซี่โครงหมู	๓๕
๑๒	คอหมูอบ	๓๕

เครื่องปรุงที่ไม่อนุญาตให้ใช้

๑. ผงชูรส

๒. น้ำส้มสายชูกลั่น (ถ้าใช้ต้องเป็นน้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย อ ย. และต้องมีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ %
และไม่มากกว่า ๗ %

๓. บุติบ (ปูนา, ปูเค็ม)

๔. ปลาร้าดิบ

๕. ถั่วลิสงคั่ว (ซื้อจากตลาด)

๖. พริกแห้ง

รายการอาหารและราคาที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหาร

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

“ร้านขนมและเครื่องดื่ม”

ลำดับที่	รายการขนม/ เครื่องดื่ม	ขนาดบรรจุ	หน่วย	ไม่เกิน (บาท)
๑	ประเภทเครื่องดื่ม: ชาเย็น, ชาเขียว, ชานม, นมเย็น, โกโก้, กาแฟเย็น, ชาดำเย็น, กระจับ, ลำไย, เก๊กฮวย, แดง, โซดา, มะตูม, มะพร้าว, น้ำหวานอื่นๆ ฯลฯ	๒๒ ออนซ์	แก้ว	๑๐
๒	น้ำผลไม้ปั่น		แก้ว/ขวด/ถุง	๒๐
๓	น้ำดื่ม เช่น สิ่ง, คริสตัล, น้ำทิพย์ ฯลฯ	๑.๕ ลิตร	ขวด	๑๓
๔	น้ำดื่ม เช่น สิ่ง, คริสตัล, น้ำทิพย์ ฯลฯ	๕๐๐ มิลลิลิตร	ขวด	๗
๕	น้ำแช่เย็น, นมแช่เย็น			ราคาตามฉลาก
๖	น้ำแข็งใส	๒๒ ออนซ์	ถ้วย	๑๐
๗	น้ำแข็งหลอด	๒๒ ออนซ์	แก้ว	๑
๘	ไอศกรีม			ราคาตามป้ายบริษัท
๙	ขนมขบเคี้ยว: ถั่วคั่วสามรส, ถั่วลันเตาอบแห้ง, บัวยสามรส			ราคาตามฉลาก
๑๐	อาหารกึ่งสำเร็จรูป: บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, นมกล่องแพ็ค, ไข่เค็ม, ไข่ต้ม, ขนมปัง, ขนมปังปัง			ราคาตามฉลาก
๑๑	ขนมไทย: กุ้งบัวชี, สาคุเปียก, ข้าวเหนียวเปียก, ข้าวเหนียวถั่วดำ, ขนมใส่ไส้, ลอดช่องน้ำกระทิ ฯลฯ		แพ็ค, ถุง, ถ้วย, มัด	๑๐
๑๒	ผลไม้ : น้อยหน่า, สละ, ฝรั่ง, มะละกอ, แก้วมังกร, มังคุด, สาลี่ ฯลฯ		กิโลกรัม	ตามฤดูกาล
๑๓	ผลไม้ : แพค เช่น มะละกอ สับปะรด ชมพู		กล่อง	๒๐
๑๔	สินค้าเบ็ดเตล็ด: แปรงสีฟัน, สบู่, ผ้าขนหนู, แป้ง, แชมพูสระผม, ผ้าอนามัย, ผงซักฟอก, น้ำปลา, มีดโกน ฯลฯ			ราคาตามฉลาก
๑๕	ประเภทของแพค เช่น น้ำดื่มยกแพค นมกล่องยกแพค ราคาต้องเป็นราคาส่ง และราคาต้องถูกกว่าซื้อแบบขวดหรือกล่อง			

หมายเหตุ - ขนมปัง ขนมสด ต้องมีวันที่ผลิตและวันหมดอายุชัดเจน

ของทุกชิ้นต้องป้ายราคา ชัดเจน ผู้ซื้อสามารถเห็นชัดเจน

มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

ก. ผู้ประกอบการ และผู้ช่วยขายอาหาร

๑. สุขภาพ

- ๑.๑ เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังक्रमังเกียง สุขภาพปากและฟันดี หรือต้องมีการตรวจสุขภาพทุกปี
- ๑.๒ ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติด สุรา รวมทั้งบุหรื
- ๑.๓ เมื่อเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจติดต่อผ่านทางอาหารและน้ำดื่ม ต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ทราบทันที

๒. การแต่งกายและพฤติกรรมบริการ

- ๒.๑ พุดจาสุขภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นหรือที่ประกอบการในร้านเดียวกัน
- ๒.๒ ต้องแต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อย
- ๒.๓ ผูกผ้ากันเปื้อนถึงช่วงอก สวมหมวกเก็บผมเรียบร้อย ไม่ใช้มือเปล่าในการหยิบจับ

อาหาร

๓. อนามัยส่วนบุคคล

- ๓.๑ ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ และเล็บสะอาด
- ๓.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย และเส้นผมเป็นอย่างดี
- ๓.๓ ต้องหยุดประกอบอาหารขณะที่เป็นแผล ฝี และหนอง
- ๓.๔ ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

ข. สถานที่

๑. ต้องรักษาบริเวณร้าน ผ่นัง เพดาน และบริเวณโดยรอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
๒. ต้องรักษาบริเวณที่จัดบริการผู้ซื้อ และสถานที่รับประทานอาหารให้สะอาด เป็นระเบียบอยู่เสมอ
๓. ห้ามวางอาหาร ภาชนะ และสิ่งของต่างๆบนพื้น ต้องจัดให้มีตู้หรือชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๔. โต๊ะ เตรียมปรุงอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ถ้ามีชั้นใต้โต๊ะ ชั้นต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ห้ามเตรียมและปรุงอาหารบนพื้นเด็ดขาด
๕. ต้องมีตู้กระจก สำหรับบักปิดอาหารที่พร้อมจำหน่าย โดยต้องมีกระจกปิด ๔ ด้าน ยกเว้นด้านในที่

ตู้กอาหาร

ค. ภาชนะ

๑. วัสดุ

๑.๑ ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารในการบริโภค และน้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องใช้วัสดุที่สะอาดถูกหลักอนามัยสำหรับใช้กับอาหารเท่านั้น

๑.๒ ข้อน ส้อม ต้องใช้เป็นข้อสแตนเลส

๑.๓ ตะเกียบ ใช้ชนิดที่ทำจากไม้เนื้อละเอียด สีเนื้อไม้ธรรมชาติ ไม่มีการทาสี หรือเคลือบด้วยสารเคมีทุกชนิด และไม่มีรา

๑.๔ ภาชนะใส่เครื่องปรุง และช้อนตัก โดยเฉพาะน้ำส้ม น้ำปลา น้ำจิ้มต่างๆ ต้องใช้วัสดุประเภทแก้ว กระจีบเบื้องขาว และมีฝาปิด

๑.๕ ห้ามทา ฟัน ด้วยสีภายในภาชนะทุกประเภทที่สัมผัสอาหาร

๑.๖ เขียง ต้องไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา และมีฝาปิด

๒. การล้างภาชนะ

๒.๑ อุปกรณ์การล้าง ต้องใช้อ่างล้างภาชนะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร มีท่อระบายน้ำทุกอย่าง

๒.๒ ต้องล้างภาชนะทุกประเภทให้สะอาดด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง น้ำที่ล้างจะต้องสะอาดมีการถ่ายเทน้ำตลอดเวลา

๒.๓ หลังจากล้างเสร็จแล้ว ห้ามเช็ด ต้องคว่ำให้แห้งในภาชนะที่โปร่งสะอาด

๓. การวางและเก็บภาชนะ

๓.๑ จาน ชาม ที่ใส่อาหารขณะจำหน่ายต้องวางในลักษณะคว่ำ

๓.๒ แก้ว วางคว่ำ

๓.๓ ข้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น

๓.๔ ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นตะกร้าโปร่ง สะอาด ไม่ซึมน้ำ

ง. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

๑. น้ำดื่ม

๑.๑ ต้องสะอาด ผ่านการฆ่าเชื้อโรค เช่น การต้ม การกรอง

๑.๒ ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ เช่น คูลเลอร์ กาน้ำ เทียน้ำ

๑.๓ ถ้าเป็นน้ำดื่มบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร

๒. เครื่องดื่ม

๒.๑ น้ำที่นำมาใช้ทำเครื่องดื่มต้องสะอาดเช่นเดียวกับน้ำดื่ม

๒.๒ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซา กาแฟ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร

๒.๓ ภาชนะที่ใส่ ต้องทนต่อความร้อนและความเป็นกรด เช่น โหลแก้ว มีฝาปิด มีที่ตักด้าม

ยาวโดยเฉพาะ

๓. น้ำแข็ง

๓.๑ ต้องใช้น้ำแข็งเกล็ดหรือน้ำแข็งหลอดที่ผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคเท่านั้น (ห้ามใช้น้ำแข็ง

บด)

- ๓.๒ ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ทั้งขณะจำหน่ายและขณะขนส่ง
- ๓.๓ ห้ามแช่สิ่งของอื่นรวมไว้กับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค
- ๓.๔ มีที่ติดป้ายยาวโดยเฉพาะ (ห้ามใช้มือหยิบโดยตรง)

จ. อาหารและสารปรุงแต่ง

๑. คุณภาพ

- ๑.๑ อาหารสด อาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีการปลอมปน
- ๑.๒ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร
- ๑.๓ น้ำปลา ต้องใช้น้ำปลาแท้เท่านั้น
- ๑.๔ น้ำส้มสายชูต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่นหรือหมัก

๒. การเตรียม ประกอบอาหาร

- ๒.๑ อาหารสด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือประกอบอาหารโดยเฉพาะผักสด ผลไม้
- ๒.๒ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้สุกด้วยความร้อน

๓. การเก็บอาหาร

- ๓.๑ อาหารสด ก่อนปรุงถ้าเก็บรอไว้นาน ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่มีความเย็นเพียงพอ ระหว่าง ๐ - ๗ องศาเซลเซียส
- ๓.๒ อาหารแห้ง ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บไว้ในที่มีการระบายอากาศดีไม่อับชื้น และป้องกันสัตว์น้ำโรคได้
- ๓.๓ อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเก็บไว้ในตู้กระจกตามที่ระบุไว้ในข้อ ๕ (ในหัวข้อ ข.สถานที่) และห้ามนำอาหารที่จำหน่ายเหลือข้ามวันมาจำหน่าย

ฉ. อื่น ๆ

- ๑. ผู้ประกอบการ ต้องแจ้งชื่อ และประวัติของสมาชิกที่ปฏิบัติงานในร้านทั้งหมดและห้ามนำบุคคลอื่นที่นอกเหนือจากที่แจ้งไว้มาปฏิบัติงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๒. ห้ามผู้ ประกอบการ ก่อสร้าง ต่อเติมจัดทำตู้โต๊ะ และนำอุปกรณ์พิเศษต่างมาใช้ในร้านอาหาร โดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๓. ผู้ประกอบการ และสมาชิกจะต้องให้ความร่วมมือ เชื่อฟัง และปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ อย่างเคร่งครัด