



ประกาศโรงพยาบาลสุโขทัย
เรื่อง เปิดรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
โรงพยาบาลสุโขทัย

ด้วยคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการเข้ามาประกอบการร้านอาหารประเภทต่างๆ เพื่อเป็นสวัสดิการให้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลสุโขทัย ดังนี้

๑. ประเภทรายการที่กำหนดให้ยื่นสมัคร

- ๑.๑ ประเภทอาหารหลักทั้งไทยพุทธและมุสลิม
- ๑.๒ ประเภทอาหารว่าง และเครื่องดื่ม
- ๑.๓ ประเภทร้านสระผม
- ๑.๔ ประเภทร้านผลไม้และอื่นๆ

๒. อัตราค่าเช่าพื้นที่ ไม่ต่ำกว่า ๒,๕๐๐ บาท ต่อเดือนต่อล็อก (ไม่รวมค่าสาธารณูปโภค)

๓. คุณสมบัติผู้สมัคร

๓.๑ มีสัญชาติไทย

๓.๒ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงอย่างน้อยตามที่กำหนดดังนี้

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| (๑) วัณโรค | (๖) โรคคางทูม |
| (๒) อหิวาตกโรค | (๗) โรคเรื้อน |
| (๓) ไข้รากสาดน้อย | (๘) โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ |
| (๔) โรคบิด | (๙) โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส |
| (๕) ไข้สวก | (๑๐) โรคอื่นๆตามที่ทางราชการกำหนด |

๓.๓ เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยตรง

๓.๔ ผู้ขายจะต้องจ่ายค่าเช่าพื้นที่ ค่าน้ำ ค่ากระแสไฟ

๓.๕ ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ ในเรื่องประกอบการอาหารหรือตามประเภทที่ยื่นสมัคร

๓.๖ ต้องเป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาหาร การจัดจำหน่ายและการให้บริการ ได้แก่ มีวัสดุ

อุปกรณ์ ที่จำเป็นเพียงพอโดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงานพร้อม

๓.๗ มีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประกอบการให้กับโรงพยาบาลสุโขทัย

๓.๘ สามารถยื่นเสนอราคาได้เพียง ๑ ประเภทเท่านั้น

๓.๙ ผู้ได้รับพิจารณาให้จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการจะมอบสิทธิหรือมอบช่วงให้ผู้อื่นประกอบอาหารแทนดังกล่าวมิได้

๔. เวลาจำหน่าย

อนุญาตให้จำหน่ายและให้บริการทุกวัน เวลา ๐๖.๐๐-๒๐.๐๐ น. เท่านั้น

ยกเว้น ในกรณีที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก มีกิจกรรมพิเศษ หรือคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ได้อนุญาตให้ร้านใดร้านหนึ่งหรือทุกร้านดำเนินการจำหน่ายหรือให้บริการนอกเวลาที่กำหนดเป็นกรณีพิเศษ (เป็นครั้งคราว)

๕. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๕.๑ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ อุปกรณ์ประกอบอาหารและต้องทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต่างๆ รวมทั้งต้องจัดเตรียมภาชนะ และอุปกรณ์สำหรับการจำหน่ายและให้บริการผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอ ภาชนะที่ใช้ให้มีความสะอาดถูกหลักโภชนาการโดยอิงมาตรฐานสากลมีอุปกรณ์หรือภาชนะใส่น้ำร้อนหรือหม้อลวกเพื่อใช้ลวกทำความสะอาดช้อน-ส้อม และตะเกียบในขณะที่ประกอบการบริการและต้องมีภาชนะที่จะปกปิดฝุ่นละออง น้ำที่ใช้ในการจำหน่ายห้ามใส่สารเสพติดหรือสารกระตุ้นเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารเพื่อเป็นการจูงใจให้ผู้บริโภค หากกระทำการฝ่าฝืน คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ถือว่าเป็นความผิดขั้นรุนแรง และจะยกเลิกสัญญาทันที

๕.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารประเภทเส้น ต้องเตรียมเครื่องปรุงใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย และมีมาตรฐาน สะอาดถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกายและต้องได้รับการปรุงที่สุกตามที่คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก กำหนดอย่างเคร่งครัด

๕.๓ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านค้าของตนเองและบริเวณพื้นที่ส่วนรวมของร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ตลอดเวลาทำการ รวมทั้งต้องดูแล รักษา วัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก จัดเตรียมไว้ให้อยู่ในสภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา

๕.๔ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการหรือชุดที่ทางคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลกกำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผอม และเล็บมือเล็บเท้าสะอาด พุดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบอาหารในศูนย์อาหารฯของโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก

๕.๕ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบการอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า ๓ วัน และถ้าหยุดประกอบการบ่อยครั้ง (เกิน ๓ วัน/เดือน) คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก สามารถยกเลิกสัญญาการประกอบการได้ตามเหตุผลการพิจารณาของโรงพยาบาล พร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิยื่นสมัครเข้าประกอบการร้านอาหารในปีต่อไป

๕.๖ การกำหนดราคาอาหาร/อาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๑) ผู้ประกอบการต้องจัดส่งรายการอาหาร และราคา ให้คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก พิจารณาก่อนดำเนินการ รวมทั้งต้องติดป้ายแสดงรายการและราคา รวมทั้งรูปถ่าย (ถ้ามี) ให้ชัดเจนทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ทั้งนี้คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก หรือคณะกรรมการกำกับดูแลผู้ประกอบการและคุณภาพอาหาร จะติดตามผลเป็นระยะๆ หากพบว่าผู้ประกอบการรายใดมีเจตนาจูงใจหรือใช้วิธีต่างๆ นานา เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคเกินราคากว่าที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิเป็นผู้ประกอบการ ทั้งนี้หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องได้รับความเห็นชอบและอนุมัติจากคณะกรรมการฯเท่านั้น

(๒) ผู้ประกอบการร้านค้าที่เป็นร้านอาหารต้องกำหนดให้มีรายการให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๓ อย่าง ต่อวัน

(๓) ปริมาณข้าวเปล่าจะต้องมีปริมาณอย่างน้อยเท่ากับที่คณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก กำหนดเท่านั้น

(๔) อาหาร/ก๋วยเตี๋ยว/ก๋วยจั๊บ/ราดหน้า/ข้าวแกงต่างๆ ฯลฯ ต้องใช้วัสดุ เครื่องปรุงที่สะอาด ถูกหลักอนามัยตามมาตรฐาน

(๕) ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์สำหรับให้บริการแก่ผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอรวมทั้งจัดเตรียมพนักงานสำหรับการล้าง และจัดเก็บภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ รวมทั้งการดำเนินกิจการของร้านตัวเอง

(๖) ผู้ประกอบการต้องงดการใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟม และลดการใช้พลาสติก โดยจะอนุโลมให้ใช้ภาชนะโฟมที่ทำมาจากวัสดุย่อยสลายง่าย และไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งผู้ประกอบการอาจคิดราคาภาชนะเพิ่มได้ตามราคารูปแบบแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๕ บาท

๖. วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

ผู้สนใจติดต่อสอบถามรายละเอียดรับสมัครได้ที่ ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โรงพยาบาลสุโขทัย หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๓-๖๑๕๑๖๑-๕ ต่อ ๑๔๙๖-๑๔๙๗ ตั้งแต่วันที่ ๒๔ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๙ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น ในวันและเวลาราชการ หรือสามารถดูรายละเอียดได้ที่ <http://kolokhospital.com>

ผู้สมัครต้องชำระเงินค่าสมัคร รายละเอียด ๑๐๐ บาท โดยชำระเงินในวันรับสมัคร

๗. เอกสารและหลักฐานที่ต้องยื่นในวันที่มาสมัคร มีดังต่อไปนี้

(๑) ใบสมัครที่กรอกข้อความเรียบร้อย

(๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๓) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๔) ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ โดยรับรองผลการตรวจโรคของผู้สมัครตามข้อ ๓.๒ (ผลการตรวจย้อนหลังไม่เกิน ๓ เดือนนับจากวันยื่นใบสมัคร)

(๕) หากมีสำเนาประกาศนียบัตรหรือหนังสือรับรองการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร หรือหลักสูตรอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการอาหาร ต้องนำต้นฉบับมาแสดงต่อหน้าเจ้าหน้าที่

๘. ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกและสัมภาษณ์ ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๖ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

๙. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก ผู้ประกอบการจะต้องจัดทำและเตรียมอาหารที่จะจำหน่ายมาเสนอคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย หลักเกณฑ์พิจารณามีดังนี้

(๑) รสชาติอาหาร

(๒) ความเชี่ยวชาญของผู้ประกอบอาหาร

(๓) ประสบการณ์การจำหน่ายอาหาร

(๔) ผลการตรวจสุขภาพของผู้ประกอบการ

(๕) ประเภทอาหาร/รายการอาหาร

(๖) ราคาอาหารที่จำหน่าย

(๗) องค์ประกอบอื่นๆ เช่นราคาเช่าพื้นที่

๑๐. การดำเนินการหลังจากได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ศูนย์อาหารร้านค้าสวัสดิการ แล้วผู้ที่ได้รับพิจารณาจะต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) ทำสัญญาบริการและเช่าใช้พื้นที่ศูนย์อาหารร้านค้าสวัสดิการ เป็นระยะเวลา ๑ ปี (ในกรณีสิ้นสุดระยะเวลาตามสัญญาให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการฯ กำหนด)

/(๒)ต้องชำระ.....

(๒) ต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ล่วงหน้า ๔ เดือน ตามราคาที่ได้ยื่นเสนอไว้ เพื่อเป็นหลักประกันความเสียหาย คณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก จะคืนเงินค่าประกันความเสียหายหลังจากบอกเลิกสัญญา (หากไม่มีการเสียหายหรือค้างชำระค่าใช้จ่ายใดๆ)

(๓) ค่าสาธารณูปโภคชำระทุกสิ้นเดือน (จ่ายตามมิเตอร์ที่โรงพยาบาลได้ติดตั้งให้)

(๕) ต้องแจ้งรายชื่อลูกจ้าง พร้อมส่งสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน และใบรับรองแพทย์ที่ตรวจจากโรงพยาบาลของรัฐ ตามรายการที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก กำหนด

(๖) ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาทรัพย์สิน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โทรทัศน์ พื้นที่ประกอบอาหาร พื้นที่ส่วนกลาง ห้องสุขา หรืออุปกรณ์อื่นๆ ของศูนย์อาหารร้านค้าสวัสดิการ ที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ได้จัดไว้ให้อยู่ในสภาพปกติ เป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา หากพบว่าทรัพย์สินดังกล่าวชำรุดเสียหายจะต้องแจ้งให้ทางคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ทราบโดยเร็วเพื่อจะได้แจ้งผู้รับผิดชอบของโรงพยาบาลเข้าไปซ่อมแซม และปรับปรุงแก้ไขให้มีสภาพดีดังเดิม

(๗) ถ้าหากพบว่าทรัพย์สินที่กล่าวถึง เกิดชำรุดและเสียหายจากผู้ประกอบการหรือพนักงานของผู้ประกอบการ ทางผู้ประกอบการจะต้องแจ้งให้ทางคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ทราบโดยเร็ว ทางคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก จะจัดหาช่างหรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเข้าไปทำการซ่อมแซมเอง ทั้งนี้เพื่อเป็นการควบคุมดูแลอาคารสถานที่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน หรือรูปแบบที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ได้กำหนดไว้ ส่วนค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมทางผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าเสียหายดังกล่าวให้กับทางโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก

(๘) ต้องปฏิบัติตามระเบียบ ประกาศ คำสั่ง ของคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ที่ได้บัญญัติไว้แล้วในปัจจุบัน และจะพึงมีในอนาคตทุกประการ รวมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก หรือคณะกรรมการกำกับดูแลผู้ประกอบการและคุณภาพอาหารที่โรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ได้กำหนดหรือสั่งการ

(๙) คณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะคัดเลือกผู้ประกอบการจากผู้สมัครรายใดรายหนึ่งได้ตามความเหมาะสม และผลการพิจารณาตัดสินของคณะอนุกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก ถือเป็นสิ้นสุด ผู้ประกอบการรายหนึ่งรายใดจะนำไปฟ้องหรือเรียกร้องใดๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๙



(นายศุภชัย ศุภพฤษกุล)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสุโขทัย-ลก