



ประกาศโรงพยาบาลสระบุรี

เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ดำเนินการรับจ้างบริหารบิเวณศูนย์อาหารโรงพยาบาลสระบุรี

ด้วยโรงพยาบาลสระบุรี มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อจัดจำหน่ายอาหาร ให้แก่บุคลากร ผู้ป่วย ตลอดจนบุคลาภายนอกที่มาติดต่อได้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ภายใต้ การควบคุมดูแลของคณะกรรมการบริหารกิจการโรงอาหารโรงพยาบาลสระบุรี (รายละเอียดตาม เอกสารแนบท้าย) จึงประกาศหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับสมัคร ดังนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๑.๑ เป็นบุคคลธรรมด้า หรือนิติบุคคล มีประสบการณ์ และเป็นมืออาชีพอย่างมีคุณธรรม โดย สามารถรับเงื่อนไขการปฏิบัติตามที่คณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี หรือผู้ที่ได้รับ มอบหมายกำหนดได้ (หากมีประสบการณ์ด้านบริหารจัดการศูนย์อาหารได้ฯ มาก่อนอาจจะได้รับพิจารณาเป็น กรณีพิเศษ)

๑.๒ ต้องมีความพร้อมในเรื่องของทรัพยากรด้านต่างๆ เช่น เงินทุน บุคลากร รูปแบบแผนงานในการบริหารจัดการอย่างเป็นรูปธรรม อย่างมืออาชีพของผู้มีประสบการณ์

๑.๓ ไม่เป็นผู้ซึ่งอยู่ระหว่างถูกกระจับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการคลังกำหนด ที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑.๔ ไม่เป็นผู้ซึ่งถูกระบุชชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ที่้งงานของหน่วยงาน ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงบุคคลที่ผู้ที่้งงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจกรรมของนิติบุคคลนั้นด้วย

๑.๕ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประกอบการรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่คณะกรรมการ สวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี หรือโรงพยาบาลสระบุรี ณ วันประกาศ

๑.๖ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารธิหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธเมื่อยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ ผู้ประกอบการได้มีคำสั่งให้ศาลเอกสารธิและความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑.๗ หรือเงื่อนไขอื่นที่คณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย กำหนดไว้ตามประกาศ

๒. หลักฐานในการสมัคร

๒.๑ เอกสารแสดงความประسنค์ (ใบสมัคร) ตามที่โรงพยาบาลกำหนด จำนวน ๑ ชุด

๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนจำนวน ๑ ชุด

๒.๓ สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด

๒.๔ สำเนาบัตรประชาชน ทะเบียนบ้าน (กรณีเป็นนิติบุคคลเพิ่ม) หนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็น นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อคณะกรรมการ และบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือสำเนา บัญชี

รายชื่อผู้ถือหุ้นของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ออกให้ พร้อมรับรองสำเนาให้ถูกต้องโดยผู้มีอำนาจกระทำการแทนนิติบุคคล จำนวน ๑ ชุด

๒.๕ หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดเอกสารแสดงปั๊ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เข้ารับฟังเป็นผู้รับมอบอำนาจบุคคลยืนยันว่าจะต้องมีอำนาจในการเจรจาต่อรองเงื่อนไขทางการเงินจนเป็นที่ยุติได้ด้วย พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๒.๖ รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นดำ และไม่สวมหมวกป้อม ซึ่งถ่ายไว้ไม่เกิน ๖ เดือน จำนวน ๓ รูป โดยติดบนเอกสารแสดงความประ拯救์เข้ารับการพิจารณาคัดเลือก จำนวน ๑ รูป

๒.๗ หลักฐานที่แสดงถึงการมีประสบการณ์ด้านบริหารจัดการศูนย์อาหาร เช่น หนังสือรับรองการบริหารจัดการศูนย์อาหาร ภาพถ่ายศูนย์อาหารที่ได้ดำเนินการหรือเคยดำเนินการมาแล้วเป็นต้น(ถ้ามี)

๓. ขั้นตอนการสมัคร

๓.๑ ผู้สมัครสามารถดาวน์โหลดเอกสารแสดงความประ拯救์ได้ที่ www.srbr.in.th หรือติดต่อขอรับเอกสารที่คุณณัชวรรณ วงศ์ศานติ กลุ่มงานบริหารทั่วไป อาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๔ โรงพยาบาลสระบุรี

๓.๒ ยื่นใบสมัครพร้อมเอกสารหลักฐานด้วยตนเองได้ที่คุณณัชวรรณ วงศ์ศานติ กลุ่มงานบริหารทั่วไป อาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๔ ได้ตั้งแต่วันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น.-๑๖.๐๐ น. (เว้นวันหยุดราชการ)

๓.๓ ลงทะเบียน รับฟังคำชี้แจงรายละเอียดและสำรวจพื้นที่ในวันอังคارที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมศิริพานิชอาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๖ โรงพยาบาลสระบุรี

๓.๔ นำเสนอแผนงานและวิสัยทัศน์ในวันพุธที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมลดาวัลย์ (๕A) อาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๕ โรงพยาบาลสระบุรี

๓.๕ ประกาศรายชื่อผู้ได้รับสิทธิดำเนินการรับจ้างบริหารเบณศูนย์อาหารโรงพยาบาลสระบุรีในวันอังคารที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ น. ณ บอร์ดประชาสัมพันธ์กลุ่มงานพัสดุและบำรุงรักษา อาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๔ บอร์ดประชาสัมพันธ์อาคารพยาบาลชั้น ๑ และทาง www.srbr.in.th

๓.๖ ผู้ผ่านการพิจารณาคัดเลือกยื่นเอกสารการบริหาร ทำสัญญาจ้างบริหารและลงนามสัญญาจ้างในวันพุธที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น. ผู้สนใจติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณณัชวรรณ วงศ์ศานติ โทรศัพท์หมายเลข ๐๓๖-๓๔๓๕๐๐ ต่อ ๑๔๓๑, ๐๖๒-๔๘๘๕๕๑

ทั้งนี้ การตัดสินของคณะกรรมการจ้างบริหารโรงพยาบาลสระบุรี ถือเป็นที่สิ้นสุด

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๕

(นายอนันต์ กมลเนตร)

ประธานคณะกรรมการสวัสดิการ

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข โรงพยาบาลสระบุรี

ประกาศรับสมัครผู้ดำเนินการรับจ้างบริหารบุณย์อาหารโรงพยาบาลสระบุรี

๑. หลักการและเหตุผล

โรงพยาบาลสระบุรีเป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ในภาคกลาง มีจำนวนบุคลากรประมาณ ๒,๐๐๐ คน ผู้ป่วยในประมาณ ๗๐๐ คนต่อวัน และผู้ป่วยนอกประมาณ ๓,๕๐๐ คนต่อวัน ทั้งนี้โรงพยาบาลมีความต้องการพัฒนาโรงอาหารสวัสดิการ เพื่อให้บุคลากร คนไข้ ตลอดจนบุคคลภายนอกที่มาติดต่อได้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ สุกสุขลักษณะ ในราคาที่เหมาะสม จึงจำเป็นต้องดำเนินการหรือบริหารจัดการในลักษณะการเป็นสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี โดยมีคณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี เป็นผู้รับผิดชอบ ซึ่งมอบหมายให้คณะกรรมการบริหารกิจการโรงอาหาร โรงพยาบาลสระบุรี กำกับ ดูแล ศูนย์อาหารโรงพยาบาลสระบุรี ซึ่งเป็นไปในแนวทางการจัดสวัสดิการตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการจัดสวัสดิการภายในส่วนราชการ พ.ศ.๒๕๔๗ เพื่อทำการหาผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์และเป็นมืออาชีพอย่างมีคุณธรรม มารับจ้างบริหารจัดการ พร้อมทั้งพัฒนา จัดหาร้านค้า จัดสิ่งอำนวยความสะดวก ความสะดวก และบริหารจัดการศูนย์อาหารให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสม ในทุกๆ ด้านที่กำหนดตามวัตถุประสงค์ของคณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อคัดเลือกผู้รับจ้างบริหารที่มีประสบการณ์ และเป็นมืออาชีพอย่างมีคุณธรรม มารับจ้างบริหารจัดการ พร้อมทั้งพัฒนา จัดหาร้านค้า จัดสิ่งอำนวยความสะดวก ความสะดวก และบริหารจัดการศูนย์อาหารให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสม ตลอดจนจัดทำเจ้าหน้าที่ของผู้ประกอบการมาปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลในด้านต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของคณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรีเพื่อสุขอนามัยที่ดี และราคายุติธรรม เป็นสำคัญ

๓. คุณสมบัติผู้รับจ้างบริหาร

๓.๑ เป็นบุคคลธรรมด้า หรือนิติบุคคล มีประสบการณ์ และเป็นมืออาชีพอย่างมีคุณธรรม โดยสามารถรับเงื่อนไขการปฏิบัติตามที่คณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายกำหนดได้ (หากมีประสบการณ์ด้านบริหารจัดการศูนย์อาหารใดๆ มาก่อนอาจจะได้รับพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ)

๓.๒ ต้องมีความพร้อมในเรื่องของทรัพยากรด้านต่างๆ เช่น เงินทุน บุคลากร รูปแบบแผนงานในการบริหารจัดการอย่างเป็นรูปธรรม อย่างมืออาชีพของผู้มีประสบการณ์

๓.๓ ไม่เป็นผู้ซึ่งอยู่ระหว่างถูกตรวจสอบการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐ ไว้ช่วงระหวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๔ ไม่เป็นผู้ซึ่งถูกควบคุมไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทึ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทึ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงบุคคลที่ผู้ทึ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการกรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจกรรมของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๕ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประกอบการรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่คณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลสระบุรี หรือโรงพยาบาลสระบุรี ณ วันประกาศ

๓.๖ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารที่มีความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประกอบการได้มีคำสั่งให้สละเอกสารที่มีความคุ้มกัน เช่นว่าตน

๓.๗ หรือเงื่อนไขอื่นที่คณะกรรมการสวัสดิการภายในโรงพยาบาลระบุไว้ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย
กำหนดไว้ตามประกาศ

๔. หลักฐานในการสมัคร

๔.๑ เอกสารแสดงความประสังค์ (ใบสมัคร) ตามที่โรงพยาบาลกำหนด จำนวน ๑ ชุด

๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนจำนวน ๑ ชุด

๔.๓ สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด

๔.๔ สำเนาบัตรประชาชน ทะเบียนบ้าน (กรณีเป็นนิติบุคคลเพิ่ม) หนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็น^๑
นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อคณะกรรมการ และบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือสำเนาบัญชี
รายชื่อผู้ถือหุ้นของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ออกให้ พร้อมรับรองสำเนาให้ถูกต้องโดยผู้มี
อำนาจกระทำการแทนนิติบุคคล จำนวน ๑ ชุด

๔.๕ หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอาการแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เข้ารับฟังเป็นผู้รับมอบอำนาจ
บุคคลอื่น ซึ่งจะต้องมีอำนาจในการเจรจาต่อรองเงื่อนไขทางการเงินจนเป็นที่ยุติได้ด้วย พร้อมสำเนาบัตร
ประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๔.๖ รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นดำ และไม่สวมหมวกป้อม ซึ่งถ่ายไว้ไม่เกิน ๖ เดือน
จำนวน ๓ รูป โดยติดบนเอกสารแสดงความประสังค์เข้ารับการพิจารณาคัดเลือก จำนวน ๑ รูป

๔.๗ หลักฐานที่แสดงถึงการมีประสบการณ์ด้านบริหารจัดการศูนย์อาหาร เช่น หนังสือรับรองการ
บริหารจัดการศูนย์อาหาร ภาพถ่ายศูนย์อาหารที่ได้ดำเนินการหรือเคยดำเนินการมาแล้ว เป็นต้น (ถ้ามี)

รายละเอียดข้อกำหนดในการดำเนินงาน

๑. ขอบเขตงาน

ผู้รับจ้างบริหารต้องดำเนินงานการบริหารจัดการศูนย์อาหารภายในโรงพยาบาลสระบุรี ด้วยความเขี่ยวชาญเพื่อให้เจ้าหน้าที่โรงพยาบาล ผู้ป่วย ญาติ และบุคคลภายนอกที่มาติดต่อได้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ในราคาย่อมเยา รวมถึงสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่โรงพยาบาล

๒. พื้นที่ประกอบกิจการ

โรงพยาบาลชั้น ๑ ตึกสองชั้น อพาร์ทเม้นต์ โรงพยาบาลสระบุรี

๓. หน้าที่ความรับผิดชอบ

๓.๑ การจัดพื้นที่ ร้านค้า เวลาในการให้บริการ

๓.๑.๑ ผู้รับจ้างบริหารเป็นผู้ดำเนินการปรับปรุงอาคารหรือร้านค้าภายในพื้นที่เข้าเพื่อให้สะพานและเหมาะสมกับประเภทร้านค้าที่ประกอบการ โดยให้เสนอรูปแบบให้ทางโรงพยาบาลพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน ทั้งนี้ การปรับปรุงต่าง ๆ เป็นค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการหักสิ้น โดยภายหลังจากหมดสัญญาการดำเนินการผู้ประกอบการไม่สามารถรื้อถอนสิ่งปลูกสร้างที่ทำการปรับปรุง หรือต่อเติมได้ ยกเว้นกรณีทางโรงพยาบาลให้อนุญาตให้ดำเนินการรื้อถอนได้

๓.๑.๒ ผู้ประกอบการต้องจัดหาร้านค้าภายในโรงพยาบาลที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และอื่นๆตามความเหมาะสมของความต้องการในเชิงตลาด หากมีน้ำดื่มที่โรงพยาบาลเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับไว้จำหน่าย

ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการให้บริการทุกวันอย่างน้อยตั้งแต่เวลา ๐๗.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ไม่วันหยุดราชการ หรือขยายเวลาในการให้บริการตามความเหมาะสม และหากผู้ประกอบการต้องการเปลี่ยนแปลงกำหนดเวลาให้บริการจะต้องได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลสระบุรีเป็นหนังสือก่อนทุกครั้ง

๓.๑.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดทำป้ายแสดงภาพอาหารและเครื่องดื่มที่จำหน่ายพร้อมราคาให้เห็นชัดเจน หากมีการร้องเรียนเรื่องการให้บริการ ราคา ปริมาณ หรือคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มที่จำหน่าย คณะกรรมการโรงพยาบาลส่วนใหญ่ที่จะแจ้งให้ผู้ประกอบการเสนอผลงานปรับปรุง เปเลี่ยนแปลง การให้บริการ ราคา ปริมาณ หรือคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มได้ตามแต่โรงพยาบาลจะเห็นสมควร และการพิจารณาของโรงพยาบาลให้ถือเป็นข้อยุติ กรณีผู้ประกอบการมีความจำเป็นต้องปรับราคาอาหารตามเศรษฐกิจ ผู้ประกอบการจะต้องเสนอรายการอาหารและราคาที่ต้องการเปลี่ยนแปลง ให้คณะกรรมการโรงพยาบาลพิจารณาเห็นชอบก่อนทุกครั้ง

๓.๑.๔ ห้ามนำพื้นที่เข้าทั้งหมดหรือบางส่วนไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นนอกเหนือจากการให้บริการที่โรงพยาบาลได้พิจารณาเห็นชอบและอนุญาตแล้ว

๓.๑.๕ ผู้ประกอบการจะติดตั้งป้ายหรือทำการโฆษณาหรือกิจกรรมส่งเสริมใดๆ ทั้งภายในและภายนอกพื้นที่เข้าไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากโรงพยาบาลก่อน

๓.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และการจัดเตรียมสถานที่สำหรับการให้บริการในบริเวณชั้น ๑ สำหรับบุคคลทั่วไปและชั้น ๒ สำหรับเจ้าหน้าที่(โดยทุนทรัพย์ของผู้ประกอบการเอง)

๓.๒.๑ ภาชนะ ได้แก่ จาน ชาม ถ้วย ที่ได้ขนาดมาตรฐาน ข้อน-ส้อม ช้อนสับ ตะเกียง ถาดเสิร์ฟ อาหาร แก้วน้ำ โดยอุปกรณ์ดังกล่าวต้องถูกสุขลักษณะ ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ เรียบร้อยพร้อมใช้งาน ไม่เก่าหรือชำรุด

๓.๒.๒ เครื่องล้างจานและเครื่องล้างแก้วที่มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานตามหลักสุขागิบาล (และอบ ทำความสะอาดอุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๐ องศา) มีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการ พร้อมทั้งการควบคุมดูแลซ่อมบำรุงรักษาเครื่องให้พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

๓.๒.๓ โต๊ะ เก้าอี้ และที่นั่งสำหรับผู้ใช้รถนั่ง โดยจะต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งานไม่ชำรุด

๓.๒.๔ ตู้กระจกสำหรับจำหน่ายอาหาร

๓.๒.๕ ที่วางภาชนะที่ใช้แล้ว ถุงใส่เศษอาหาร ถังขยะเบียก ถังขยะรีไซเคิล (ขั้นรับประทานอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ จำนวนอย่างน้อย ๒ จุด และขั้นรับประทานอาหารสำหรับคนไข้ จำนวนอย่างน้อย ๒ จุด)

๓.๒.๖ ตู้น้ำดื่มบริการฟรี (จำนวน ๒-๓ จุด ตามความเหมาะสมกับพื้นที่ภายในโรงพยาบาลทั้งใน ส่วนของผู้ใช้บริการทั่วไปและบริเวณที่นั่งสำหรับเจ้าหน้าที่) ที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพดี สะอาดปลอดภัย รวมทั้งมีมาตรการตรวจสอบคุณภาพน้ำตามมาตรฐานสากล มีการดูแลทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน มีการ เปลี่ยนไส้กรองน้ำเป็นประจำทุกปี โดยค่าใช้จ่ายในการเปลี่ยนไส้กรองและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นของ ผู้ประกอบการทั้งสิ้น และส่งผลการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มให้โรงพยาบาลทราบ (เป็นราย ๓ เดือน) กรณีผล การตรวจวิเคราะห์น้ำไม่ผ่านมาตรฐาน ต้องรับดำเนินการแก้ไขและตรวจวิเคราะห์ซ้ำจนกว่าจะผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน

๓.๒.๗ ผู้ประกอบการจะต้องดูแล/ตรวจสอบ/ซ่อมแซม อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกที่อยู่ใน ความรับผิดชอบของโรงพยาบาลดังนี้

๑. ชุดผ้าครอบดูดควันและเฟรชแอร์ (รวมระบบห่อตักและมอเตอร์ดูดควัน) จำนวน ๕ ชุด

๒. ตู้กดน้ำดื่มให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ตลอดเวลา และจะต้องส่งมอบคืนให้อยู่ในสภาพ เรียบร้อย พร้อมใช้งานเมื่อหมดสัญญาและต้องจัดหาแก้สหุงต้มสำหรับประกอบกิจการเอง

๓.๒.๘ จุดล้างมือภายในโรงพยาบาลอย่างน้อย ๒ จุด

๓.๒.๙ กรณีที่วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของโรงพยาบาล เกิดการชำรุด เสียหาย ทาง ผู้ประกอบการยินดีซ่อมแซมให้โดยไม่มีคิดค่าใช้จ่าย เช่น เครื่องกรองน้ำ ตู้กดน้ำเย็น สุขภัณฑ์ หลอดไฟ เป็นต้น

๓.๒.๑๐ กรณีที่ระบบของโรงพยาบาลชำรุดเสียหาย อุดตันหรือไม่สามารถใช้งานได้ เช่น ระบบ ไฟฟ้า ระบบประปา ระบบท่อน้ำทึบ ทางผู้ประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขหรือซ่อมแซมให้โดยไม่มีคิด ค่าใช้จ่าย กรณีที่ไม่สามารถซ่อมแซมได้เองต้องปรึกษาและหาแนวทางแก้ไขร่วมกับช่างโรงพยาบาลระบุรี

๓.๒.๑๑ กรณีที่สิ่งของ ครุภัณฑ์ หรือระบบใดๆ ในโรงพยาบาลชำรุดเสียหายและอยู่ในความ รับผิดชอบของผู้ประกอบการ แต่ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาการแจ้งเป็นลาย ลักษณ์อักษร ทางโรงพยาบาลมีสิทธิดำเนินการซ่อมแซมเองและเรียกเก็บค่าใช้จ่ายทั้งหมดกับผู้ประกอบการ

๓.๒.๑๒ ผู้ประกอบการต้องใช้ระบบบัตรเงินสด และจะต้องดำเนินการดังนี้

๑. ติดตั้งระบบบัตรเงินสด สำหรับร้านอาหารทุกร้าน

๒. มีจุดแคชเชียร์บริการแลก-คืน บัตรเงินสด จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ จุด และมีพนักงาน ประจำดูแลบัตรตามที่กำหนด

๓. มีจุดตรวจสอบการใช้งานของบัตรเงินสด ไม่น้อยกว่า ๓ จุด

๔. ผู้ใช้บริการที่แลกบัตรเงินสดสามารถตรวจสอบรายละเอียดบัตรเงินสดได้จาก ใบเสร็จรับเงิน โดยมีรายละเอียด เกี่ยวกับ เลขที่บัตร จำนวนเงินและวันเวลาเติม-คืนเงิน ชื่อพนักงานแคชเชียร์ เติม-คืนเงิน รายละเอียดการซื้ออาหาร วันเวลาและจำนวนราคาน้ำดื่ม ยอดคงเหลือในบัตร เป็นต้น

๕. ผู้ประกอบการต้องส่งสรุปยอดขายประจำเดือน ภายในวันที่ ๕ ของเดือน

๖. มีเครื่องสำรองไฟฟ้าสำหรับสำรองไฟระบบทรั่นสตดไม่น้อยกว่า ๖๐ นาที กรณีไฟฟ้าดับเกินกว่าที่กำหนด ต้องมีระบบคุปองกระดาษสำรอง และในการนับยอดคุปองต้องร่วมนับทั้ง ๓ ฝ่าย ดือร้านค้า ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลระบุ

๓.๓ คุณภาพของอาหารและสินค้า

๓.๓.๑ ร้านอาหารที่เปิดดำเนินการต้องได้รับการตรวจและผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT (Clean Food Good Taste) หรืออาหารปลอดภัยภายในกำหนด ๒ เดือนหลังจากเข้าดำเนินกิจการ โดยจะต้องมีป้ายติดแสดงให้เห็นชัดเจน ทั้งนี้ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๓.๓.๒ สินค้าอาหารและเครื่องดื่มที่จัดจำหน่าย ต้องมีการแจ้ง วันผลิต และวันหมดอายุที่ชัดเจน และสินค้าที่วางจำหน่ายต้องไม่หมดอายุ

๓.๓.๓ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องปลอดภัยจากการปนเปื้อน เช่น สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารกำจัดศัตรูพืช รวมถึงน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารช้า ๆ โดยต้องมีการตรวจวิเคราะห์สารฟอกขาว สารกันรา บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน ยาฆ่าแมลง ในวัตถุดิบที่ประกอบอาหาร ปริมาณสารโพลารีนน้ำมันที่ทอดช้า และทดสอบบางชนิดสัมผัสอาหารและเมือให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๔ ปี พ.ศ. ๒๕๓๖

๓.๓.๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม และการให้บริการให้มีคุณภาพที่ดีตามที่เสนอมาตลอดอายุสัญญาเช่า โดยผู้ประกอบการต้องมีการประเมินตนเองตามแบบประเมินมาตรฐานสุขภาวะอาหาร (๓๐ ข้อ) และมีการดำเนินการตรวจสอบมาตรฐานสุขภาวะอาหารโดยโรงพยาบาลระบุทุก ๓ เดือน ทั้งนี้ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด

๓.๓.๕ การใช้ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ต้องปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐานสุขภาวะ งดใช้กล่องโฟมเดือดขาด

๓.๓.๖ ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ บุหรี่ เครื่องดื่มซุกกำลัง และสินค้าผิดกฎหมายทุกประเภท (รวมถึงไม่อนุญาตให้นำเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์เข้ามาทำในร้าน) และห้ามจำหน่ายหรือให้บริการอื่นนอกเหนือจากที่โรงพยาบาลกำหนด

๓.๓.๗ ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มเติมรายการสินค้าหรืออาหาร เพื่อส่งเสริมการขายช่วงวันหยุดนักขัตฤกษ์ หรือเทศกาลต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ในการดำเนินการแต่ละครั้งจะต้องเสนอให้ทางโรงพยาบาลพิจารณา ก่อนทุกครั้ง

๓.๓.๘ การโฆษณาหรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ หรือข้อบังคับของโรงพยาบาล ซึ่งต้องได้รับอนุญาตแล้ว

๓.๔ การกำกับดูแลอาคาร สถานที่ และการประกอบการ

๓.๔.๑ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบดูแลพื้นที่เช่า มีแผนงานซ่อมบำรุงและการดูแลการรักษา ทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ พื้นผาณัง ในบริเวณพื้นที่เช่า ให้อยู่ในสภาพที่ดี และสะอาดเรียบร้อย พร้อมทั้งจัดหาของใช้ เช่น สบู่เหลวล้างมือ Handrub อุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ที่จำเป็น พร้อมทั้งซ่อมบำรุงอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานตลอดอายุสัญญาเช่า

๓.๔.๒ ผู้ประกอบการต้องควบคุมดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามมาตรฐานของโรงพยาบาล เช่น เรืองกลืน ควัน เสียง ผุ่น สัตว์ไม่พึงประสงค์ หรือสิ่งอันไม่พึงประสงค์อันเป็นที่รบกวน

๓.๔.๓ ต้องมีการติดตั้งดักเข้มน้ำยาในร้านค้าทุกคุหา และถังทักรวมก่อนระบายน้ำทึ่งลงท่อรวมของอาคาร พร้อมทั้งควบคุมดูแลการกำจัดไขมัน เศษตะกอน ขยะต่าง ๆ เป็นประจำทุกวัน มีการซ่อมบำรุงรักษาระบบและถังดักเป็นประจำ

๓.๔.๔ ผู้ประกอบการต้องจัดหาถังขยะสำหรับลูกค้าตามจุดต่าง ๆ ตลอดงาน จัดหาสถานที่สำหรับคัดแยกและเก็บเศษอาหาร ที่สำหรับพักยิ่ง และต้องขันย้ายเศษอาหาร ขยะออกจากโรงอาหารไปยังสถานที่ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ทุกวัน ห้ามปล่อยทิ้งไว้ภายนอกในโรงอาหารเด็ดขาด

๓.๔.๕ งานบำรุงรักษา งานระบบต่าง ๆ เช่น ไฟฟ้า น้ำประปา ระบบปรับอากาศ แสงสว่าง ระบบป้องกันภัย ระบบแก๊สหุงต้ม ระบบบำบัดน้ำเสีย และระบบการทำด้วยมัน

๓.๔.๖ งานรักษาความปลอดภัย เช่น การติดตั้งกล้อง CCTV การติดตั้งดับเพลิงประเภทที่ใช้สำหรับศูนย์อาหาร การกำหนดแผนซ้อมการป้องกันอัคคีภัย การรักษาความปลอดภัยต่อทรัพย์สินของอาคาร และต่อบุคคล

๓.๕ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ

๓.๕.๑ ผู้ประกอบการจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของผู้ประกอบการร้านอาหารและพนักงานให้โรงพยาบาลทราบก่อนเริ่มดำเนินการประกอบกิจการ และต้องมีแผนการตรวจสุขภาพเป็นประจำ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยเป็นค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเองทั้งสิ้น และส่งผลตรวจให้ทางโรงพยาบาลทราบภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ทราบผลตรวจสุขภาพ และหากมีพนักงานใหม่มาปฏิบัติงานให้ดำเนินการดังกล่าว และส่งผลให้โรงพยาบาลทราบภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่พนักงานใหม่ผู้นั้นเข้าทำงาน

๓.๕.๒ ผู้ประกอบการต้องจัดเจ้าหน้าที่ดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยของผู้จำหน่ายอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการภายนอกในโรงอาหาร เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด และรักษาทรัพย์สินของโรงอาหาร ในพื้นที่ประกอบกิจการทั้งหมด

๓.๕.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ตลอดจนทักษะการพูด márยาท ความสุภาพเรียบร้อย ชื่อสัตย์ และการให้บริการที่ดีแก่พนักงาน เจ้าหน้าที่ ผู้จำหน่ายอาหารเพื่อไปใช้ในการปฏิบัติงานรวมถึงกำกับดูแลให้ผู้จัดจำหน่ายอาหารแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ใส่หมวก ใส่ผ้ากันเปื้อน รวมถึงมีป้ายแสดงตน หรือติดที่หน้าอกทุกคน ในช่วงเวลาที่จำหน่ายอาหาร

๓.๕.๔ ผู้ประกอบการต้องมีสำนักงานหรือสถานที่ติดต่องานพร้อมผู้จัดการหรือผู้ดูแลภายนอกในศูนย์อาหาร พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ เพื่อให้โรงพยาบาลสามารถติดต่อได้สะดวก

๓.๕.๕ หากมีการจัดจ้างแรงงานต่างด้าว ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขั้นทะเบียนแรงงานต่างด้าว ตามที่กระทรวงแรงงานกำหนด

๓.๖ ค่าใช้จ่าย

๓.๖.๑ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปาตามมาตรฐาน ค่ากำจัดขยะในบริเวณร้านค้าตามอัตราที่โรงพยาบาลกำหนด

๓.๖.๒ ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบภาษี ค่าภาษีโรงเรือน ภาษีป้าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ค่าธรรมเนียมการจดทะเบียนใบอนุญาต ค่าดำเนินงานขออนุญาตตามกฎหมาย ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ถ้ามี)

๓.๖.๓ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภคในอัตราตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๑. ค่าไฟ หน่วยละ ๖ บาท (หน่วยไฟฟ้าที่ผู้เช่าใช้ในโรงอาหารทั้งหมด)

๒. ค่าน้ำประปา หน่วยละ ๒๐ บาท

๓. ค่ากำจัดขยะ ๓,๐๐๐ บาท/เดือน

๔. ค่าบริการดักไขมันและบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย ๑,๐๐๐ บาท/เดือน

๓.๖.๔ การชำระเงินต่าง ๆ ให้แก่โรงพยาบาลในการประกอบกิจการนี้ให้ชำระตามรูปแบบและวิธีการที่โรงพยาบาลกำหนด โดยทำการชำระภายใน ๗ วันทำการ หลังจากได้รับหนังสือแจ้งยอดค่าใช้จ่าย

และเมื่อผู้ประกอบการชำระเงินให้แก่โรงพยาบาลแล้ว โรงพยาบาลจะออกใบเสร็จรับเงินให้ผู้ประกอบการ ยึดถือไว้เป็นหลักฐาน

๓.๖.๕ ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการสำรวจความพึงพอใจต่อการใช้บริการ โรงพยาบาลโรงพยาบาลสระบุรี (โดยจะมีการทำสำรวจความพึงพอใจต่อการใช้บริการทุก ๖ เดือน)

๗. เงื่อนไขอื่น ๆ

๓.๗.๑ ผู้ประกอบการต้องเสนออัตราส่วนลดค่าอาหารและเครื่องดื่ม หรือสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ ให้แก่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลสระบุรี ตลอดจนสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงพยาบาลสระบุรีตามความเหมาะสม

๓.๗.๒ ผู้ประกอบการต้องยินยอมและอำนวยความสะดวกให้แก่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลที่ได้รับการแต่งตั้งมอบหมายในการควบคุมการประกอบกิจการของผู้ประกอบการไปตรวจสอบสถานที่ประกอบกิจการ การประกอบกิจการ หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการได้เป็นครั้งคราวตามระยะเวลาอันสมควร

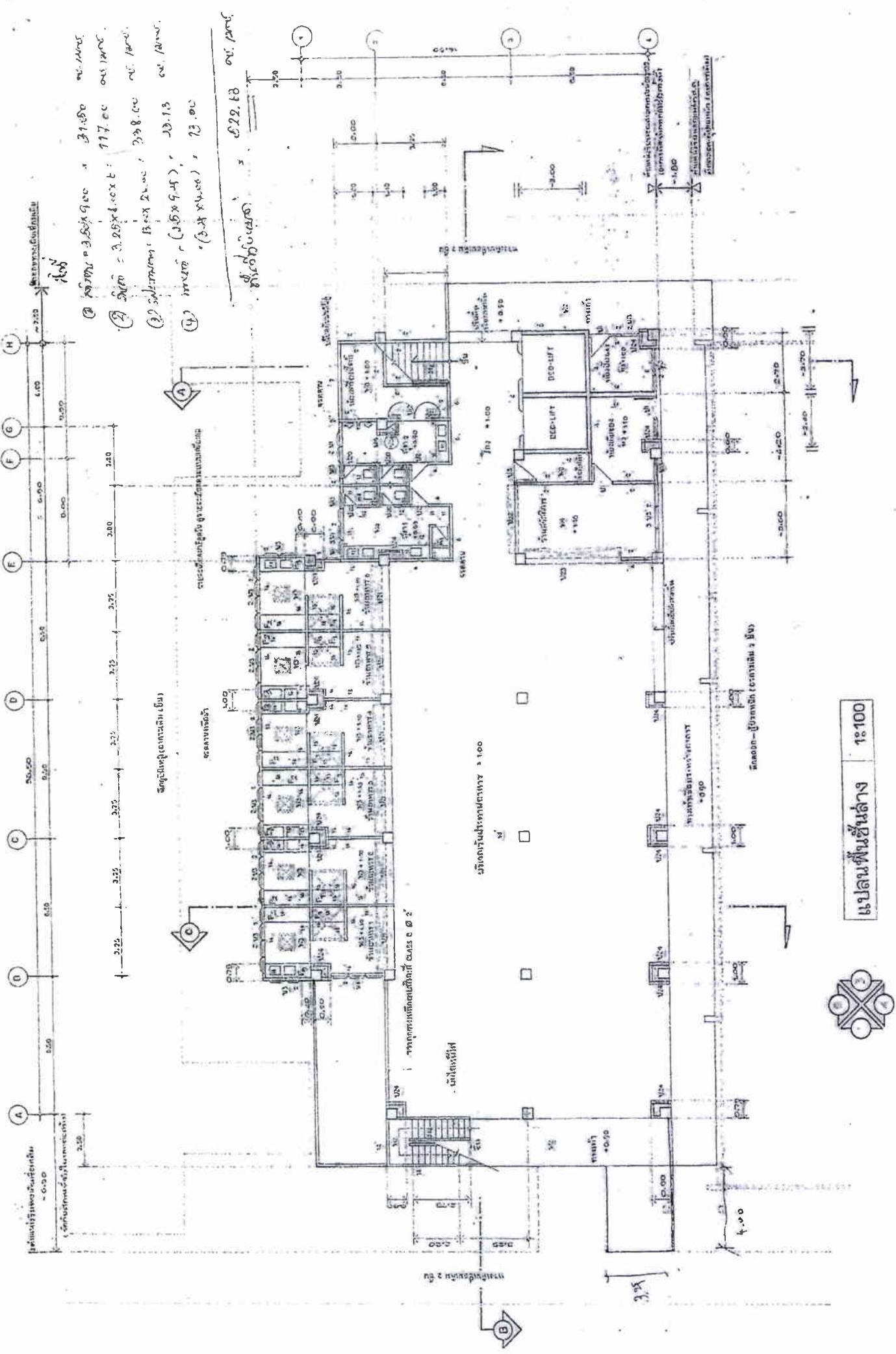
๓.๗.๓ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการตามเอกสารประมูลฉบับนี้ ไม่ว่ากฎหมาย กฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ นั้น จะมีใช้อยู่ก่อนหรือจะกำหนดขึ้นใหม่ก็ตาม

๓.๗.๔ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้น อันเนื่องมาจากการดำเนินกิจการ ตลอดจนการกระทำของพนักงาน หรือลูกจ้างของผู้ประกอบการแต่เพียงผู้เดียว โดยที่โรงพยาบาลจะไม่มีส่วนรับผิดชอบด้วย ไม่ว่าประการใด ๆ รวมทั้งต้องปกป้องคุ้มครอง เพื่อมิให้โรงพยาบาลต้องรับผิดชอบต่อ บุคคลภายนอก ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวแก่การนี้ เช่น ค่าใช้จ่ายในการถูกฟ้องร้อง หรือ ในการฟ้องร้อง ผู้ประกอบการ ต้องรับผิดชอบทั้งสิ้น

๓.๗.๕ ผู้ประกอบการจะต้องควบคุมดูแลเจ้าหน้าที่ของผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามข้อบังคับ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือคำสั่งของโรงพยาบาลสระบุรี ตลอดจนคำแนะนำตักเตือนและดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนในส่วนที่เกี่ยวข้องทุกประการ หากเกิดความเสียหายใด ๆ แก่ทรัพย์สิน ชื่อเสียง ร่างกายของบุคคลอื่น หรือเป็นเหตุให้บุคคลอื่นได้รับความเสียหายอันเนื่องมาจากการประกอบกิจการตามเอกสารการประมูลฉบับนี้ หรือจากการดำเนินการอื่น ๆ ไม่ว่ากรณีใด ๆ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าเสียหายให้แก่โรงพยาบาลสระบุรี และบุคคลที่ได้รับความเสียหายด้วยเช่นกัน หากโรงพยาบาลสระบุรีเป็นผู้รับผิดชอบค่าเสียหายดังกล่าว หรือได้ชดใช้ค่าเสียหายไปก่อนแล้ว ผู้ประกอบการจะยินยอมชดใช้คืนให้แก่โรงพยาบาลสระบุรีจนครบถ้วนโดยไม่มีข้อโต้แย้งใด ๆ ทั้งสิ้น

๓.๗.๖ ในการณ์ที่พนักงานของผู้ประกอบการก่อให้เกิดความเสียหายต่อวัสดุอุปกรณ์ทรัพย์สินของโรงพยาบาลสระบุรีหรือของผู้ใช้บริการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบและชดใช้ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นให้กับโรงพยาบาลสระบุรีหรือผู้ใช้บริการทั้งหมด เว้นแต่กรณีเป็นเหตุสุดวิสัย โดยให้ถือว่าการตัดสินของโรงพยาบาลสระบุรีเป็นเด็ดขาด

๓.๗.๗ โรงพยาบาลสงวนสิทธิ์ที่จะดำเนินการต่ออายุสัญญาหรือไม่ต่ออายุสัญญาได้ โดยจะพิจารณาจากผลการประกอบการและการปฏิบัติตามระเบียบในปีที่ผ่านมาของผู้ประกอบการ



ลำดับที่

ใบสมัคร

ผู้ดำเนินการรับจ้างบริหารบิเวณศูนย์อาหารโรงพยาบาลสระบุรี

ข้อ 1 รายละเอียดของผู้สมัคร

1. บุคคลธรรมดา

ชื่อ(นาย, นางสาว, นาง)..... สกุล..... อายุ..... ปี ศาสนา.....
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน..... วัน/เดือน/ปีเกิด.....
ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
E-mail.....

2. นิติบุคคล / หน่วยงาน

ชื่อ.....
ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่..... วันที่จดทะเบียน.....
ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... อาคาร..... ซอย.....
ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
E-mail.....

ข้อ 2 ประสบการณ์ในการประกอบกิจการ (ใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าหัวข้อ)

- ไม่มี
 มี (ให้กรอกรายละเอียด)

2.1 สถานที่ประกอบการ

.....
.....
.....
.....
.....

2.2 ระยะเวลาประกอบการ..... ปี..... เดือน.....

2.3 แบบหลักฐานกรณีมีประสบการณ์

- ภาพถ่ายศูนย์อาหารที่ได้ดำเนินการหรือเคยดำเนินการมาแล้ว
 หนังสือรับรองการบริหารจัดการศูนย์อาหาร
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

ลงชื่อผู้สมัคร.....

()

วันที่...../...../.....