



ประกาศโรงพยาบาลวังเจ้า
เรื่อง เสนอยื่นของประมูลขายของในโรงพยาบาลวังเจ้า ปี ๒๕๖๔

.....

ด้วยโรงพยาบาลวังเจ้า อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก มีความประสงค์จะทำการประมูลราคาขายร้านค้าในโรงพยาบาลวังเจ้า ปี ๒๕๖๔ เพื่อจัดจำหน่ายให้กับผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล ให้จัดจำหน่ายและบริการสินค้าแก่ผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามกฎเกณฑ์ของทางราชการและโรงพยาบาล ดังนี้

๑. ประเภทรายการที่กำหนดให้ยื่นของเสนอราคาประมูลขั้นต่ำ ดังนี้

- ร้านจำหน่ายข้าวราดแกงหรืออาหารตามสั่ง/ส้มตำ/ยำ/เครื่องดื่ม/ผลไม้ ๒ ร้าน

โดยจำหน่ายอาหารราคาต่อจาน (ปริมาณเทียบเท่าท้องตลาด) ไม่เกิน ๓๐ บาท/จาน และค่าบำรุงรักษาประจำปี ประมูลขั้นต่ำราคา ๓,๐๐๐ บาทต่อปี

๒. คุณสมบัติของผู้ขอยื่นของประมูลราคา

๒.๑ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์ (ออกโดยโรงพยาบาล) มาประกอบในวันทำสัญญา

๒.๒ ต้องยื่นของประมูลอาหารด้วยตนเอง

๒.๓ ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการขายอาหาร

๒.๔ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบการบริการ การขาย อันได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการ โดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงานพร้อม และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประมูลให้กับโรงพยาบาลตามกำหนด

๓. ช่วงเวลาการขายประจำวัน

๓.๑ ขายและจำหน่ายบริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน สามารถดำเนินการขาย ได้ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น.

๔. การพิจารณาผลการเสนอราคา

คณะกรรมการพิจารณาเปิดซองเสนอราคาจะพิจารณาราคาทุกรายการที่เสนอยื่นของ โดยพิจารณาคูณสมบัติเป็นอันดับแรกและถ้าผ่านคุณสมบัติจะพิจารณาราคาที่เสนอมาเป็นลำดับต่อไป โดยคณะกรรมการจะพิจารณาโดยยึดตามระเบียบการพัสดุของราชการมาใช้โดยอนุโลมคือจะพิจารณาให้ราคาเหมาะสมที่สุดเป็นสำคัญ โดยยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาเปิดซองประมูล ถือเป็นที่สุด ผู้เสนอราคาจะเรียกหรือฟ้องร้องใด ๆ มิได้ทั้งสิ้น

๕. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๕.๑ ผู้ขายไม่ปฏิบัติตามข้อตกลง (ตามแนบท้ายประกาศ)

ครั้งที่ ๑ ตักเตือนด้วยวาจา

ครั้งที่ ๒ ตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

ครั้งที่ ๓ โรงพยาบาลบอกเลิกสัญญาและไม่คืนเงินประมูล

๕.๒ ผู้ขายต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขาย อุปกรณ์ประกอบอาหารและต้องทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะให้มีความสะอาด ถูกหลักโภชนาการให้พร้อมตามกำหนดของโรงพยาบาล

๕.๓ อาหารที่จำหน่ายและบริการต้องมีความสด สะอาด มีประโยชน์ ถูกหลักอนามัย ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นพิษต่อร่างกาย (มี อย.กำกับหรือได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม) และต้องได้รับการปรุงที่สุก และต้องมีภาชนะที่ปกปิดฝุ่นละอองและแมลง

๕.๔ ผู้ขายต้องรับผิดชอบการทำความสะอาดบริเวณที่ร้านค้าของตนตลอดเวลาทำการ

๕.๕ ผู้ประกอบการต้องแยกประเภทขยะ ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

๕.๖ ผู้ขายต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการโภชนาการ ร่างกายสะอาด ผมและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด พุดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นในโรงพยาบาล

๕.๗ ผู้ขายต้องไม่ทำการอันขัดต่อกฎระเบียบของโรงพยาบาล

๕.๘ ผู้ประกอบการ และพนักงานทั้งหมด ต้องตรวจสอบสุขภาพตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยเป็นผู้ชำระค่าตรวจสุขภาพด้วยตนเอง

๕.๙ ห้ามจำหน่าย บุหรี่ สุรา และของมีเมาทุกชนิด

๕.๑๐ ห้ามมิให้ผู้อื่นรับช่วง หรือโอนสิทธิให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากโรงพยาบาล

๖. ตามประกาศข้อ ๕.๒ – ๕.๓ โดยทางโรงพยาบาลวังเจ้าจะทำการตรวจประเมิน ๓ เดือน/ครั้ง หากพบว่าผลการตรวจไม่ผ่านมาตรฐานผู้ขายจะต้องทำการปรับปรุงเป็นการเร่งด่วนตามช่วงเวลา ที่โรงพยาบาลกำหนด หากผู้ขายยังเพิกเฉย ผู้ว่าจ้างสามารถยกเลิกสัญญาการจ้างประมูล โดยไม่เป็นเหตุให้ผู้ขายผิดต่อสัญญา

๗. การรับแบบฟอร์ม/การยื่นซอง/การเปิดซองประมูลราคาขายอาหาร

๗.๑ รับซองประมูลราคาในวันที่ ๑๑- ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น. ในเวลาทำการ ณ ห้องธุรการของโรงพยาบาล (เว้นวันหยุดราชการ)

๗.๒ ยื่นซองประมูลราคาอาหารในวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. พิจารณาร้านค้าและประกาศผลผู้ชนะการประมูล วันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ บอร์ดประชาสัมพันธ์โรงพยาบาลวังเจ้า ภายในเวลา ๑๕.๐๐ น.

๗.๓ ซองประมูลราคา ผู้ยื่นซองประมูลราคา ต้องยื่นรายการที่ต้องการจะประมูลพร้อมเจ้าหน้าที่ของเรียน ประธานคณะกรรมการเปิดซองประมูลราคาขายของในโรงพยาบาล

๗.๔ ซองเสนอราคา ภายในบรรจุใบเสนอราคาต่อจาน และค่าบำรุงรักษาประจำปี เป็นตัวเลขและอักษรชัดเจน จำนวน ๑ ฉบับ ซองเอกสารประกอบ ภายในบรรจุดังนี้

- รูปถ่ายขนาด ๑ x ๑.๕ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ

- สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ

๗.๕ คณะกรรมการพิจารณาเปิดซองประมูลราคาตรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่ประกาศผู้ได้รับการพิจารณาหากเป็นผู้ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒ และไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดในข้อ ๕ และข้อ ๖ โดยโรงพยาบาลทรงไว้ซึ่งสิทธิให้ถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ซึ่งผู้เสนอราคาทุกรายการจะต้องยอมรับ

๗.๖ การรับซอง/การมอบซองเสนอราคา/การรายงานผลการพิจารณาพร้อมประกาศผู้ได้รับการพิจารณาให้ดำเนินการตามระเบียบพัสดุของราชการโดยอนุโลม

๘. การทำสัญญา

๘.๑ อายุสัญญา โรงพยาบาลจะทำสัญญากับผู้ได้รับการพิจารณาเป็นผู้ขายอาหารแต่ละรายการ ซึ่งมีอายุสัญญา ๑ ปี โดยทำการขายอาหารตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕

๘.๒ กำหนดทำสัญญา ให้ผู้ได้รับการพิจารณาขายอาหารแต่ละรายการมาทำสัญญา ภายใน ๗ วัน หลังจากการประกาศรายชื่อ (ถ้าเกินกำหนดดังกล่าวถือว่าไม่ประสงค์จะทำสัญญา โรงพยาบาลจะเรียกผู้ได้ในลำดับต่อไปมาทำสัญญาหรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการเป็นกรณีพิเศษต่อไป) พร้อมวางเงินประกันอย่างน้อย ๕๐ % ของจำนวนเงินประมูลทั้งสิ้นของแต่ละรายการที่ประมูลได้

๘.๓ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ได้แก่

- ค่าน้ำประปา และค่าไฟ เตาที่จ่ายจริง โดยทางโรงพยาบาลจะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ผู้รับการพิจารณาให้ทำสัญญา ทราบภายในสิ้นเดือน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๔



(นายพิจารณ์ สารเสวก)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวังเจ้า

แนบท้ายประกาศ

สถานที่จำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล

หลักเกณฑ์ ใช้หลักเกณฑ์ตามลักษณะของสถานประกอบการ เช่น

- ร้านอาหาร
- แผงลอย

การรับรองมาตรฐาน ตามเกณฑ์ของสถานประกอบการนั้นๆ

แบบตรวจร้านอาหาร ตรวจปีละครั้ง

๑. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
๒. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๕. อาหารปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้
๗. ล้างภาชนะต่างๆ (ช้อน ส้อม ตะเกียบ จาน ชาม แก้วน้ำและอุปกรณ์เครื่องครัวทุกชนิด) ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๘. เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๑๐. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
๑๑. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ (อุจจาระร่วง บิด ไทโรยด์ อาหารเป็นพิษ อหิวาต์ ไวรัสตับอักเสบ พยาธิ) ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

แบบตรวจแผลลอย

๑. แผลลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

๓. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)

๔. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

๕. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกมั่ว

๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้อง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๘. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๙. มีการรวบรวมมูลฝอย เศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

๑๐. ผู้สัมผัสอาหารแต่งการสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

๑๑. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

๑๒. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

การทดสอบสารเคมีในอาหาร เดือนละครั้ง

ทดสอบบอร์แรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหาร และสารเคมี

ทดสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในอาหาร

ทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยา凍ศพ)

ทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร

ทดสอบสารซัลไฟต์ในอาหาร

ทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร (สารกันรา)

ทดสอบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ