



ประกาศโรงพยาบาลอุดรธานี

เรื่อง ขอเชิญชวนบุคคลเข้าประกอบการร้านอาหารสวัสดิการโรงพยาบาลอุดรธานี

เนื่องด้วยในการดำเนินการกิจการร้านอาหารสวัสดิการโรงพยาบาลอุดรธานี ซึ่งเป็นการจัดให้มีสวัสดิการจำหน่ายอาหารในราคาควบคุมให้กับบุคลากรของโรงพยาบาลอุดรธานี ผู้ป่วยและญาติ บัดนี้การดำเนินการกิจการของผู้ประกอบการใกล้หมดวาระตามสัญญาแล้ว โรงพยาบาลอุดรธานีจึงต้องดำเนินการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารในประเภทต่างๆ ขึ้นใหม่ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. สถานที่ประกอบการร้านอาหาร

โรงพยาบาลสวัสดิการโรงพยาบาลอุดรธานี

๒. ประเภทของร้านอาหาร

๒.๑ ร้านจำหน่ายอาหารพื้นเมือง.อาหารอีสาน	จำนวน ๒ ร้าน
๒.๒ ร้านจำหน่ายข้าวราดแกง	จำนวน ๓ ร้าน
๒.๓ ร้านจำหน่ายก๋วยเตี๋ยว/ก๋วยจั๊บ/เย็นตาโฟ	จำนวน ๒ ร้าน
๒.๔ ร้านจำหน่ายอาหารจานเดียว	จำนวน ๒ ร้าน
๒.๕ ร้านจำหน่ายผลไม้, ขนมไทย, ขนมหวานบรรจุภัณฑ์	จำนวน ๑ ร้าน
๒.๖ ร้านจำหน่ายน้ำ เครื่องดื่ม	จำนวน ๒ ร้าน
๒.๗ ร้านอาหารตามสั่ง	จำนวน ๓ ร้าน
๒.๘ ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ	จำนวน ๑ ร้าน

๓. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- ๓.๑ ต้องไม่เป็นผู้ถูกบอกเลิกสัญญาประกอบการร้านอาหารสวัสดิการโรงพยาบาลอุดรธานีในรอบที่ผ่านมา
- ๓.๒ เป็นบุคคลธรรมดาและบรรลุนิติภาวะแล้ว ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ กรณีที่เคยเป็นผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลอุดรธานีเป็นอย่างดี
- ๓.๔ ต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจอยู่ก่อนวันที่ยื่นสมัครหรือภายหลังจากเข้าประกอบการร้านอาหารแล้ว
- ๓.๕ ต้องรับผิดชอบและดำเนินการด้วยตนเองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่โรงพยาบาลอุดรธานีกำหนด จะให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทนตนมิได้
- ๓.๖ ต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนเป็นผู้ผิดสัญญากับโรงพยาบาลอุดรธานี

๔. การสมัครและหลักฐานที่ใช้ในการสมัคร

ผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับและยื่นใบสมัครเข้ารับการคัดเลือกเพื่อดำเนินการร้านอาหารได้ที่ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลอุดรธานี ระหว่างวันที่ ๒ - ๑๑ มกราคม ๒๕๖๒ ในวันและเวลาราชการ โดยจะต้องกรอกรายละเอียดในใบสมัครให้ครบถ้วน พร้อมกับแนบเอกสารประกอบการสมัครดังนี้

อาคารปฏิบัติการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี (เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.) ห้ามทำสำเร็จมาจากที่อื่น เพื่อให้คณะกรรมการคัดเลือกได้ชิมและให้คะแนนตามเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกที่ได้กำหนดไว้แล้ว คณะกรรมการชิม ซึ่งจะได้รับเชิญเป็นการเฉพาะตัว (ห้ามมอบให้ผู้อื่นทำแทน) และให้คณะกรรมการชิมอาหาร ให้คะแนนตามเกณฑ์การให้คะแนนภายหลังจากได้ชิมอาหารแล้วตามแบบที่ได้กำหนดให้ไว้ กรณีที่คณะกรรมการชิม ไม่ให้คะแนนในช่องใดช่องหนึ่งให้ถือว่าการให้คะแนนนั้นเป็นโมฆะ ค่าใช้จ่ายในการเตรียมอาหารและวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ของผู้สมัครจะต้องนำมาเองและรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายด้วยตนเอง จะเรียกร้องคืนไม่ได้

๗.๒ ผู้ได้รับการคัดเลือกเข้าประกอบกิจการร้านอาหาร ต้องทำสัญญากับโรงพยาบาลอุดรธานี ในวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุม ๑ ชั้น ๖ อาคารผู้ป่วยนอกและอำนวยการ โรงพยาบาลอุดรธานี ตามแบบสัญญาที่โรงพยาบาลอุดรธานีกำหนด และต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ด้วยตนเอง ดังนี้

หมวดเงินค่าประกันและค่าใช้จ่าย ประกอบด้วย

๗.๒.๑ ค่าประกันร้านอาหาร (ตลอดสัญญา)	๓,๐๐๐ บาท
๗.๒.๒ ค่าประกันมาตรวัดกระแสไฟฟ้า (ตลอดสัญญา)	๑,๐๐๐ บาท
๗.๒.๓ ค่าประกันมาตรวัดน้ำประปา (ตลอดสัญญา)	๑,๐๐๐ บาท
๗.๒.๔ ค่าประกันภษณะและอุปกรณ์การบริโภค	ปีละ ๑๐,๐๐๐ บาท

ยกเว้น ร้านผลไม้ ขนมไทยแลขนมหวาน, ร้านเครื่องดื่ม ปีละ ๕,๐๐๐ บาท

๗.๒.๕ ค่าใช้จ่ายประโยชน์พื้นที่ (ค่าทำความสะอาด/จัดเก็บขยะ ค่าล้างภษณะ) เดือนละ ๘,๐๐๐ บาท

ยกเว้น ร้านอาหารเพื่อสุขภาพให้ลดลง ร้อยละ ๓๐ (เพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้ใช้บริการ)

ร้านผลไม้ ขนมไทยและขนมหวาน, ร้านเครื่องดื่ม เดือนละ ๓,๐๐๐ บาท

๗.๒.๖ ค่ากระแสไฟฟ้า ค่าน้ำประปา รายเดือน ตามปริมาณการใช้ซึ่งคำนวณตามอัตราที่

โรงพยาบาลอุดรธานีกำหนด

ค่าใช้จ่ายตามข้อ ๗.๒.๑ - ๗.๒.๔ โรงพยาบาลอุดรธานีจะส่งคืนเมื่อสิ้นสุดสัญญา ทั้งจำนวนหรือลดลงตามส่วนแห่งความเสียหายที่สัญญาได้กำหนดให้ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบ

๗.๓ โรงพยาบาลอุดรธานีจะบังคับตามสัญญาอย่างเคร่งครัด

๘. ระยะเวลาการประกอบการ

ระยะเวลาประกอบการร้านอาหารสวัสดิการ มีกำหนด ๒ ปี

๙. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายอันเนื่องจากการตกแต่งร้านของตนเองตามรูปแบบที่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการดำเนินการร้านอาหาร และให้ใช้วัสดุกล่อง/ถ้วยบรรจุอาหารห่อกลับบ้านจากวัสดุที่ย่อยสลายง่าย เช่น กล่องชานอ้อย หรือกล่องพลาสติกใส **ห้ามมิให้ใช้กล่องใหม่อย่างเด็ดขาด**

๑๐ ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีเมนูสุขภาพในการกำกับของคณะกรรมการดำเนินการร้านอาหาร สัปดาห์ละหนึ่งวัน เช่น ใช้ข้าวกล้อง สดหวาน เค็ม มัน โดยให้แสดงป้ายแนะนำเมนูอาหารนั้นและราคาที่เหมาะสม เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้มารับบริการทราบ

๑๐ ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีเมนูสุขภาพในการกำกับของคณะกรรมการดำเนินการร้านอาหาร สัปดาห์ละหนึ่งวัน เช่น ไข่ข้าวกล้อง ลดหวาน เค็ม มัน โดยให้แสดงป้ายแนะนำเมนูอาหารนั้นและราคาที่ จำหน่าย เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้มารับบริการทราบ

๑๑. คณะอนุกรรมการสวัสดิการฯ สงวนสิทธิ์ที่จะเลือกร้านอาหารเพื่อส่งเสริมนโยบายกระทรวง สาธารณสุข หรือยกเลิกการพิจารณาในครั้งนี้ได้ ทั้งนี้ตามข้อเสนอหรือมติของคณะกรรมการดำเนินการ ร้านอาหารฯ เห็นสมควร

๑๒ การพิจารณาคัดเลือกของคณะกรรมการดำเนินการร้านอาหารฯ จะถือเอาความเหมาะสมและเป็น ประโยชน์ต่อราชการเป็นหลัก คำตัดสินของคณะกรรมการชิมอาหารถือเป็นที่สุด จะอุทธรณ์หรือนำไปฟ้องร้อง คดีต่อศาลมิได้

๑๓ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องเข้าทำสัญญาประกอบการร้านอาหารกับโรงพยาบาลอุดรธานีตามวัน เวลาที่ได้กำหนดในการประกาศผลการคัดเลือก หากพ้นกำหนดถือว่าสละสิทธิ์และอาจต้องรับผิดชอบในความ เสียหายที่เกิดขึ้นด้วย

๑๔ คณะกรรมการดำเนินการร้านอาหารฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการจัดสรรประเภทอาหารและการจัด สถานให้บริการตามความเหมาะสม

ให้คณะกรรมการดำเนินการร้านอาหารสวัสดิการ โรงพยาบาลอุดรธานี มีอำนาจวินิจฉัยตัดสินบรรดา ข้อขัดแย้งในการดำเนินการคัดเลือกครั้งนี้

ผู้สนใจสอบถามรายละเอียดได้ที่ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลอุดรธานี โทรศัพท์ ๐๔ ๒๒๔๕ ๕๕๕๕ ต่อ ๑๓๑๒ ในวันและเวลาราชการ

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ธันวาคม .พ.ศ.๒๕๖๑

(นายณรงค์ ชาติเดช)

ประธานคณะอนุกรรมการสวัสดิการ

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข โรงพยาบาลอุดรธานี

เอกสารแนบท้ายประกาศ (ฉบับร่าง)

เรื่อง รายละเอียดประเภทอาหารที่แข่งขันและต้องจำหน่าย

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ชนิดอาหารที่ต้องจำหน่าย
๑.	<p>อาหารพื้นบ้าน (อาหารอีสาน)</p> <p>อาหารที่เข้าแข่งขัน คือ</p> <p>๑.๑ ส้มตำลาว</p> <p>๑.๒ แกงอ่อมไก่</p> <p>๑.๓ ขนมน้ำยาลาว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวเหนียวนึ่ง - ข้าวสวย - ส้มตำทุกประเภท - ขนมน้ำยาต่างๆ - ไก่ปิ้ง , ไก่ทอด - หมูปิ้ง , หมูทอด - เนื้อปิ้ง , เนื้อทอด - ชูบต่างๆ เช่น หน่อไม้ เห็ด ขนุน ฯลฯ - ผัดหมี่ - แกงอีสานต่างๆ เช่น แกงอ่อม , แกงหน่อไม้ ฯลฯ - หมกต่างๆ เช่น หมกปลา , หมกไก่ , หมกหน่อไม้ ฯลฯ - แจ่ว , ป่นต่างๆ , ผักลวก
๒.	<p>ข้าวราดแกง</p> <p>อาหารที่เข้าแข่งขัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลายหมู - พะแนงไก่ - ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ - ตุ่นมะระเกี่ยมฉ่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเภทแกงกะทิ จำนวน ๕ อย่าง - ประเภทแกงจืด จำนวน ๓ อย่าง - ประเภทยำ ลาบ จำนวน ๕ อย่าง - ประเภทผัดผัก จำนวน ๕ อย่าง - ประเภทผัดเผ็ด จำนวน ๕ อย่าง - ประเภทน้ำพริกและเครื่องแนม
๓.	<p>ก๋วยเตี๋ยวทุกประเภท/ก๋วยจั๊บ/เย็นตาโฟ</p> <p>อาหารที่เข้าแข่งขัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ก๋วยเตี๋ยวหมู - เย็นตาโฟ - ก๋วยจั๊บ 	<p>จำนวน ๕ อย่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ก๋วยเตี๋ยวหมู/ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ - ก๋วยจั๊บ - เย็นตาโฟหมู/ทะเล - ข้าวเปียก/แกงเส้น
๔.	<p>อาหารจานเดียว</p> <p>อาหารที่เข้าแข่งขัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวมันไก่หนึ่ง - ข้าวหมูแดง <p>(ไก่หนึ่ง/หมูแดงเตรียมจากบ้านได้)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวมันไก่หนึ่ง/ทอด - ข้าวขาหมู - ข้าวหมูแดง

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร
๕.	ผลไม้/ขนมไทย/ขนมหวาน/ขนมเบเกอรี่ อาหารที่เข้าแข่งขัน <ul style="list-style-type: none"> - แกงบัวตฟักทอง - ผลไม้ที่บรรจุตามราคาที่กำหนดจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้แบบบรรจุสำเร็จพร้อมรับประทาน - ขนมไทยแบบบรรจุสำเร็จพร้อมรับประทาน เช่น ขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ ฯลฯ
๖.	น้ำ/ เครื่องดื่ม /น้ำหวานทุกประเภท /น้ำผลไม้ อาหารที่เข้าแข่งขันที่ <ul style="list-style-type: none"> - น้ำส้มปั่น - น้ำผลไม้รวมปั่น - น้ำชามะนาว 	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำหวานประเภทต่าง ๆ - น้ำดื่มบรรจุขวด - ไอศกรีม
๗.	อาหารตามสั่ง อาหารที่แข่งขัน <ul style="list-style-type: none"> - กระเพราหมูราดข้าว 	<p>อย่างน้อย ๑๕ - ๒๐ อย่าง</p>
๘.	<ul style="list-style-type: none"> - ต้มยำปลานิล - ผัดคะน้าหมูกรอบราดข้าว อาหารสุขภาพ อาหารที่แข่งขัน <ul style="list-style-type: none"> - สลัดผัดเจ - ข้าวผัดธัญพืช - ลาบเจ 	<ul style="list-style-type: none"> - อย่างน้อย ๕ - ๑๐ อย่าง

เอกสารแนบท้าย (ประกาศ)

ราคาที่กำหนดในการจำหน่ายอาหาร ร้านอาหารโรงพยาบาลอุดรธานี

๑. ก๋วยเตี๋ยวทุกประเภท/ก๋วยจั๊บ/เย็นตาโฟ	ราคาปกติ ๓๐ บาท ราคาพิเศษ ๓๕ บาท
๒. ข้าวมันไก่/ข้าวขาหมู/ข้าวหมูแดง	ราคาปกติ ๓๐ บาท ราคาพิเศษ ๓๕ บาท
๓. ข้าวราดแกงกับข้าวสองอย่าง	ราคาปกติ ๓๐ บาท กับข้าวสามอย่าง ๓๕ บาท
๔. ส้มตำไทย/ลาว	ราคา ๒๕ บาท
๕. ส้มตำม่วง/ส้มตำข้าว	ราคา ๓๐ บาท
๖. ขนมจีนน้ำยาลาว/ขนมจีนน้ำยาไทย	ราคา ๒๕ บาท
๗. ข้าวเหนียว	ราคา ๕ บาท
๘. หมูปิ้ง/ไส้กรอกทอด/ปลาทอด	ราคา ๑๐ บาท
๙. ต้มข้าวเปียกญวน/แกงเส้น	ราคาปกติ ๒๕ บาท ราคาพิเศษ ๓๐ บาท
๑๐. ข้าวกล่องกับข้าวสองอย่าง	ราคา ๓๕ บาท (คิดรวมราคากล่องชานอ้อยแล้ว)
๑๑. ผลไม้ (กล่อง)	ราคา ๒๐ บาท
๑๒. ขนมหวาน(ถ้วย).	ราคา ๑๐ บาท
๑๓. น้ำเปล่า	ราคาขวดละ ๖ บาท
๑๔. น้ำผลไม้ปั่นทุกประเภท	ราคาแก้วละ ๑๕ บาท
๑๕. อาหารตามสั่ง (จาน)	ราคาปกติ ๓๐ บาท ราคาพิเศษ ๓๕ บาท (ไม่รวมกลุ่มอาหารทะเลรวม)

ลงชื่อ.....

(นางสาวอนุสรณ์ สนิทชน)

นักโภชนาการชำนาญการ