



ประกาศโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง  
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ประจำปี ๒๕๖๘

ด้วยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง มีความประสงค์จะดำเนินการรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ณ บริเวณร้านอาหารโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง เพื่อจำหน่ายและบริการให้กับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง รวมถึงผู้ป่วยและญาติผู้ป่วย โดยให้มีการจัดจำหน่ายในราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ของทางราชการ และของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ดังนี้

๑. ร้านอาหาร จำนวน ๔ ร้าน ประกอบด้วย

ร้านที่ ๑ จำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง

ร้านที่ ๒ จำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและเมนูประเภทเส้น

ร้านที่ ๓ จำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง

ร้านที่ ๔ จำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

๒. คุณสมบัติของผู้รับสมัครคัดเลือกดังต่อไปนี้

๒.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๒ อายุ ๒๕ ปีขึ้นไป

๒.๓ เป็นผู้มิอาชีพหรือเคยมีอาชีพจำหน่ายอาหาร

๒.๔ เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย ไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการขายอาหาร

๒.๕ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ ตามที่กำหนด ดังนี้

- วัณโรค

- อหิวาตกโรค

- ไข้สวกใส

- โรคเรื้อน

- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

๒.๖ ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ ในเรื่องการประกอบอาหาร

๒.๗ เป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหาร การจัดจำหน่ายและการให้บริการ ได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นเพียงพอและมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการ โดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงานพร้อม และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประกอบอาหารให้กับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ตามที่กำหนด

๒.๘ สำหรับผู้ประกอบการรายเดิมต้องไม่ประพฤติผิดข้อตกลง หรือเป็นหนี้ค้างชำระกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง จนถึงวันรับสมัคร

๓. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

- ๓.๑ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต่างๆ รวมทั้งต้องจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการจำหน่ายและให้บริการผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอ
- ๓.๒ ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่ทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ห้ามจำหน่าย ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม ของหมักดองที่ไม่เป็นประโยชน์ หรือก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกาย และที่ทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง แจ้งห้ามจำหน่าย
- ๓.๓ ผู้ประกอบการต้องไม่ทำการอันขัดต่อกฎระเบียบของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง
- ๓.๔ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขาย อุปกรณ์ประกอบอาหารโดยที่ภาชนะมีความสะอาด ถูกหลักโภชนาการ ให้พร้อมตามกำหนดของโรงพยาบาล ห้ามใช้กล่องโฟมเด็ดขาด
- ๓.๕ อาหารที่จำหน่าย ต้องมีความสด สะอาด มีประโยชน์ถูกหลักอนามัย ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นพิษต่อร่างกาย และต้องได้รับการปรุงที่สุกโดยปกติ มีภาชนะที่ปิดฝุนะลองตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ๓.๖ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบ ทำความสะอาดบริเวณในร้านอาหารของตนเอง และบริเวณพื้นที่ส่วนรวมของร้านอาหาร หรือข้อตกลงของผู้จำหน่ายตลอดเวลาทำการ รวมทั้งดูแล รักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ทางโรงพยาบาลจัดเตรียมไว้ ให้อยู่ในสภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา
- ๓.๗ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายสุภาพ ร่างกายสะอาด ผมนและเล็บมือสะอาด พุดจาสุภาพ เรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบอาหารในร้านเดียวกัน
- ๓.๘ ผู้ขายต้องจัดเก็บภาชนะและกวาดเก็บให้เรียบร้อยตลอดเวลา พร้อมนำขยะไปจัดเก็บตามที่โรงพยาบาลกำหนดทุกวัน
- ๓.๙ ผู้ประกอบการไม่มีสิทธินำทรัพย์สินที่เช่าออกให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าจะโดยตรงหรือทางอ้อม และจะไม่ทำการตัดแปลง หรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจาก “ผู้อนุญาต” และหาก “ผู้ประกอบการ” ได้ทำการตัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับความยินยอมแล้ว “ผู้ประกอบการ” ยอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นให้ตกเป็นของ “ผู้อนุญาต” นับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น
- ๓.๑๐ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็น ต้องแจ้งให้ทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ทราบล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดบ่อยครั้งโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง สามารถบอกเลิกสัญญาได้ตามเหตุผลของคณะกรรมการ โดยอนุมัติของผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง
- ๓.๑๑ ผู้ประกอบการต้องขายอาหารตามราคาที่คุณคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลกำหนด รวมทั้งต้องติดป้ายแสดงรายการและราคา รวมทั้งรูปถ่าย ให้ชัดเจน ทั้งนี้คณะกรรมการกำกับดูแลผู้ประกอบการและคุณภาพอาหาร จะติดตามผลเป็นระยะๆ หากพบว่าผู้ประกอบการรายใด มีเจตนาจงใจหรือใช้วิธีต่างๆ เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคเกินราคาที่กำหนด ถูกตัดสิทธิเป็นผู้ประกอบการ ทั้งนี้หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องได้รับความเห็นชอบและอนุมัติจากคณะกรรมการสวัสดิการโรงพยาบาลเท่านั้น

#### ๔. กำหนดยื่นใบสมัคร และหลักฐานประกอบการสมัคร

๔.๑ กำหนดขอรับรายละเอียด และยื่นใบสมัครได้ที่ฝ่ายบริหารทั่วไป งานพัสดุ ชั้น ๓ อาคารผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ตำบลไสหรำ อำเภอดง จังหวัดนครศรีธรรมราช ระหว่าง วันที่ ๒๖ - ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๓.๓๐ น. (ยกเว้นวันหยุดราชการ)

#### ๔.๒ หลักฐานประกอบใบสมัคร

- |  |             |
|--|-------------|
| ๑. สำเนาบัตรประชาชน  | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒. สำเนาทะเบียนบ้าน  | จำนวน ๑ ชุด |
| ๓. ประกาศนียบัตรหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหนังสือรับรองการผ่านอบรมหลักสูตรผู้สัมผัส |             |

อาหาร หรืออื่นๆ

ตรวจดังนี้

๔. ใบรับรองแพทย์ จากสถานพยาบาลของรัฐสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ออกไม่เกิน ๓ เดือน โดยมีรายการ

- วัณโรค
- อหิวาตกโรค
- ไข้สวกใส
- โรคเรื้อน
- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

#### ๕. การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือก

คณะกรรมการจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัคร โดยการสัมภาษณ์และตรวจสอบคุณสมบัติ ในวันที่ ๑๑ ธันวาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๐.๓๐ น ณ ห้องประชุม ๔ ชั้น ๓ อาคารผู้ป่วยนอก และจะประกาศผลการคัดเลือก ในวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๗ ทางเว็บไซต์ของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง

#### ๖. การทำสัญญา

๖.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เข้าประกอบการต้องทำสัญญากับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง กำหนด หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง จะดำเนินการตัดสิทธิ์ และจะเรียกผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับถัดไปแทน

#### ๖.๒ เอกสารประกอบการทำสัญญา รายละเอียด ดังนี้

- |                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| - สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ | จำนวน ๑ ชุด |
| - สำเนาทะเบียนบ้านผู้ประกอบการ    | จำนวน ๑ ชุด |
| - ใบรับรองการประกอบอาหาร          |             |

๖.๓ ผู้ประกอบการต้องวางหลักประกันสัญญา ล่วงหน้า ๒ เดือน (ตามราคาที่เสนอ) โดยชำระในวันทำสัญญา (เป็นเงินสด) เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญา และเป็นค่าประกันความเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง จะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๖.๔ ค่ากระแสไฟฟ้าและค่าน้ำประปา ให้ผู้ประกอบการชำระตามมาตรวัดที่ติดตั้งไว้แต่ละร้าน ตามอัตราที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง กำหนด

๖.๕ สัญญาเข้าประกอบการมีระยะเวลา ๑๒ เดือน นับตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึง ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๘

๗. ข้อเสนอสิทธิ

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ทรงสิทธิ์ขาดในการพิจารณา การประกาศผลการคัดเลือกถือว่ายุติ ผู้ใดจะฟ้องร้องใดๆ มิได้

ประกาศฉบับนี้ ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมด และเข้าใจดีตลอดแล้ว ทั้งยินยอมให้ปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงสมควรใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นางสาวจริญญา แสงจันทร์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรม) รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารแนบท้ายประกาศ ๑

ลำดับ	รายการ	ราคาเริ่มต้นประมูล (ล้านบาท)
๑	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง	๓,๐๐๐.-บาท
๒	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและเมนูประเภทเส้น	
๓	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง	
๔	ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	

---



---

	แนวรั้วโรงพยาบาล	ลานจอดรถจักรยานยนต์
--	------------------	---------------------

อาคารอุบัติเหตุฉุกเฉิน

ร้านอาหารที่เปิดประมูล

ร้านที่ ๑	พื้นที่ ๑๖.๘ ตร.ม	
ร้านที่ ๒	พื้นที่ ๑๖.๘ ตร.ม	
ร้านที่ ๓	พื้นที่ ๒๑ ตร.ม	
ร้านที่ ๔	พื้นที่ ๒๑ ตร.ม	

ที่นั่ง  
ร้านอาหาร

ร้านค้าสวัสดิการ
ห้องน้ำ

เอกสารแนบท้ายประกาศ ๒

รายละเอียดแนบท้ายประกาศ

เรื่อง เปิดรับสมัครคัดเลือกจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง  
ฉบับลงวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๗

เงื่อนไขการรับสมัครจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ผู้ได้รับการพิจารณา เรียกว่า  
“ผู้ประกอบการ”

๑. ราคาจำหน่ายอาหาร บริเวณริมรั้วด้านข้างหลังอาคารอุบัติเหตุฉุกเฉิน ในราคาเริ่มต้นร้านละ ๓,๐๐๐.- บาท  
(สามพันบาทถ้วน)

๒. ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่าเช่าร้าน เป็นรายเดือน กำหนดชำระภายในวันที่ ๕ ถัดไปของทุกเดือน

๓. ผู้ประกอบการ ต้องจ่ายเงินมัดจำ ค่าจำหน่ายอาหารให้กับโรงพยาบาลในวันทำสัญญา  
จำนวน ๒ เดือน ของราคาที่เสนอ

๔. สัญญาอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง มีระยะเวลากำหนด  
ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันลงนามในสัญญาเช่า

๕. ผู้ประกอบการ ต้องยินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดที่ผู้ให้เช่ากำหนดตั้งต่อไปนี้ หากมี  
การเปลี่ยนแปลงต้องได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่าก่อน

๕.๑ ประเภทอาหารที่นำมาจำหน่ายและราคาจำหน่ายต้องเป็นไปตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด

๕.๒ ห้าม “ผู้ประกอบการ” จำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนดแต่ละชนิด (เอกสารแนบท้ายประกาศ ๒)

๕.๓ ให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารได้ในระหว่างเวลา ๐๕.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. ของทุกวัน

๕.๔ ห้าม “ผู้ประกอบการ” หยุดจำหน่ายอาหารเกิน ๕ วันทำการต่อเดือน เว้นแต่ได้รับอนุญาตจาก  
ผู้ให้เช่า

๕.๕ ห้ามนำภาชนะไปล้างนอกบริเวณที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๖ ห้ามทิ้งน้ำเสียที่เกิดจากการล้างภาชนะหรือจากการประกอบอาหารลงในคูระบายน้ำ

๕.๗ ให้ “ผู้ประกอบการ” ปฏิบัติตามระเบียบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ  
ตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด

๕.๘ ให้ “ผู้ประกอบการ” ปฏิบัติตามการทำความสะอาดร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลทุกวัน/ทุกครั้ง  
ที่ประกอบและจำหน่ายอาหารเสร็จ และให้ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร และตักไขมันทิ้งทุกวัน

๕.๙ “ผู้ประกอบการ” ต้องจัดถุงดำเพื่อใส่ขยะ และทิ้งขยะตามสถานที่ที่โรงพยาบาลจัดให้

๕.๑๐ ให้ “ผู้ประกอบการ” แต่งกายตามหลักเกณฑ์การแต่งกายตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑๑ “ผู้ประกอบการ” ต้องชำระค่าน้ำ เหม่าจ่าย เป็นเงิน ๑๐๐ บาท/ร้าน/เดือน

๕.๑๒ “ผู้ประกอบการ” ต้องชำระค่าไฟฟ้า ตามจำนวนหน่วยที่ใช้จริง จากมิเตอร์ค่าไฟฟ้า

๖. “ผู้ประกอบการ” ไม่มีสิทธินำร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่า ออกให้ผู้อื่นเช่า  
ช่วงหรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าโดยตรงหรือโดย  
ทางอ้อม หากผู้ให้เช่าตรวจสอบได้ว่าให้ผู้อื่นเช่าช่วง ผู้ให้เช่ายกเลิกสัญญาเช่าทันที โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า

๗. “ผู้ประกอบการ”จะไม่ทำการตัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการตัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใด ตามที่ได้รับ ความยินยอมเมื่อใดแล้ว ผู้เช่ายอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นตกเป็นของผู้ให้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น

๘. เมื่อ“ผู้ประกอบการ”กระทำผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ผู้ให้เช่ามีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที และผู้เช่า ยอมชดใช้ค่าฤชาธรรมเนียมกับค่าทนายความตลอดจนค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายในการติดต่อทวงถามให้แก่ผู้เช่าจนครบ กำหนด หากมีความเสียหายดังกล่าวเกิดขึ้นเพราะผู้เช่าเป็นฝ่ายผิดสัญญา

๙.“ผู้ประกอบการ”จะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับสำหรับร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล สมเด็จพระยุพราชฉวาง (รายละเอียดแนบท้าย ๑)

ผลการพิจารณาผู้เช่า ถือเป็นผลการตัดสินของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

หลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ ที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม

๑. สุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย

- ๑.๑ พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหาร ขยะหรือหรือคราบสกปรก
- ๑.๒ ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือใบแมลงมุม
- ๑.๓ การจัดการระบายอากาศ กรณีการใช้พัดลมดูดอากาศ และปล่องควันระบายอากาศ ต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม
- ๑.๔ ใต้ที่ใช้เตรียมประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ต้องไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าต่างส้วม
- ๑.๕ การจัดการมูลฝอย ต้องมีถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเหมาะสม เพียงพอสำหรับมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยถังรองรับมูลฝอยควรใช้แบบเท้าเหยียบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนมือของผู้สัมผัสอาหาร
- ๑.๖ มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
- ๑.๗ ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบที่ตั้งถังรองรับมูลฝอยต้องสะอาด โดยดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ
- ๑.๘ ต้องมีการระบายน้ำได้ดีจากห้องครัว ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๑.๙ ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด ป้องกันไม่ให้เศษอาหารทำให้เกิดปัญหาการอุดตันที่ระบายน้ำทิ้ง กลิ่นเหม็น เหตุรำคาญ หรือแหล่งพาหนะนำโรคที่เกิดจากการหมักหมมของน้ำมัน
- ๑.๑๐ ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องดักไขมันในถังดักไขมัน และล้างทำความสะอาดถังดักไขมันทุกวัน
- ๑.๑๑ ต้องป้องกันไม่ให้มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร
- ๑.๑๒ กรณีที่มีการใช้สารเคมี เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยต้องปฏิบัติตามอย่างระมัดระวังโดยใช่วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
- ๑.๑๓ มาตรการป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ถังดับเพลิง สามารถใช้ถังดับเพลิงได้ถูกต้อง



๒. สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหารต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดีสะอาดและปลอดภัย

ต่อผู้บริโภค

๒.๒ อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

๒.๓ อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

๒.๔ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหารและสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัยและได้มาตรฐาน

๒.๕ อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๒.๖ มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

๒.๗ มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

๒.๘ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุง เครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด หรือผลิตจากบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

๒.๙ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด หรือผลิตจากบริษัทที่ได้การรับรองมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

๓. การจัดการเกี่ยวกับการใช้น้ำ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๓.๑ น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปาที่มีคุณภาพ

๓.๒ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

๓.๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุงจำหน่ายและบริโภคอาหาร

๓.๔ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่าย

๔. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

๔.๑ การจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๔.๑.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๔.๑.๒ มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๔.๑.๓ จัดให้มีชั้นกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

๔.๑.๔ ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดีไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๔.๑.๕ ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาดมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

๔.๒ การจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

๔.๒.๒ มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต

๔.๒.๓ จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด เช่น การตากแดด หรือใช้เครื่องอบ

๕. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคอื่นๆ ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

๕.๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

๕.๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

๕.๔ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากากป้องกัน และหมวกที่มีสีขาวเท่านั้น

๕.๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา โดยรับการอบรมจากโรงพยาบาลหลังจากที่ได้รับการประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาล

๕.๖ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาลต่อท้องถิ่นในเขตของโรงพยาบาลหลังจากที่ได้รับการประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาล

๖. หลักเกณฑ์และข้อบังคับในการประกอบกิจการร้านอาหาร

๖.๑ ผู้ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของโรงพยาบาลอย่างเคร่งครัด

๖.๒ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกและโฟมบรรจุอาหาร (นโยบายโรงพยาบาลห้ามการใช้ภาชนะพลาสติกและโฟมในการบรรจุอาหาร ควรใช้กระดาษหรือกล่องชานอ้อย

๖.๓ ห้ามเลี้ยงสัตว์เลี้ยงในโรงพยาบาลหรือบริเวณร้านค้า

๖.๔ ห้ามสูบบุหรี่ในโรงพยาบาลหรือบริเวณร้านค้า

ใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่ม  
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง

๑. ชื่อ/นามสกุล ..... เชื้อชาติ ..... สัญชาติ .....
๒. เกิดวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... อายุ ถึงวันสมัคร ..... ปี .....เดือน .....
๓. สถานที่เกิด ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....
๔. เลขบัตรประชาชน ..... ออก ณ สำนักงาน .....  
จังหวัด ..... ออกเมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....
๕. ที่อยู่ปัจจุบันที่ติดต่อได้ บ้านเลขที่ ..... ถนน .....  
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....  
เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ .....
๖. สำเร็จการศึกษาสูงสุด .....
๗. มีความประสงค์จะจำหน่ายอาหาร ณ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ดังนี้
- ร้านที่ ๑ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง
  - ร้านที่ ๒ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและเมนูประเภทเส้น
  - ร้านที่ ๓ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง
  - ร้านที่ ๔ ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้สมัคร  
( ..... )

ยื่นใบสมัคร วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

หมายเหตุ

๑. ให้ติดรูปถ่ายใบสมัคร ขนาด ๒ นิ้ว
๒. แนบเอกสารใบรับรองแพทย์ที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน นับแต่วันยื่นเอกสารการสมัคร
๓. สำเนาทะเบียนบ้าน และ สำเนาบัตรประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง อย่างละ ๑ ชุด
๔. หนังสือรับรอง/บัตรประจำตัวผู้ผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ถ้ามี)

ใบเสนอราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ประจำปี ๒๕๖๘

เรียน ประธานคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่ ..... ตำบล..... อำเภอ ..... จังหวัด ..... โทร .....

ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ได้พิจารณาเงื่อนไขต่างๆ ในเอกสารประกาศรับสมัครคัดเลือกจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้ยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขแล้ว รวมทั้งรับรองว่า ข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ กำหนด และไม่เป็นผู้ทำงานของทางราชการ หรือได้รับการลงโทษเรื่องจำหน่ายอาหารเป็นลายลักษณ์อักษร แต่อย่างไร

๑. ข้าพเจ้าขอเสนอที่จะเป็นผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ตามข้อกำหนดเงื่อนไขตามที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวางกำหนด

๒. ข้าพเจ้าขอเสนอราคาเพื่อจำหน่ายอาหารภายในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง เป็นจำนวนเงิน .....บาท (.....)

๓. ข้าพเจ้าตกลงที่จะนำเงินมาจ่าย ตามข้อ ๒ มามอบให้กับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ในวันที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง กำหนดให้ นับตั้งแต่วันที่ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จำหน่ายอาหาร หากพ้นกำหนดข้าพเจ้ายินยอมให้โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง คัดเลือกผู้เหมาะสมรายอื่นๆ

๔. ใบเสนอราคานี้ได้ยื่นเสนอโดยบริสุทธิ์ยุติธรรม และปราศจากกลล้อฉลหรือการสมรู้ร่วมคิดกัน โดยไม่ชอบด้วยกฎหมายกับบุคคลใดบุคคลหนึ่ง หรือหลายบุคคล หรือกับห้างหุ้นส่วน บริษัทใด ๆ ที่ได้ยื่น เสนอราคาใน คราวเดียวกัน

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้รับทราบเงื่อนไขการเปิดรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ อย่างครบถ้วนแล้ว หากข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาจะถือปฏิบัติตามเงื่อนไขอย่างเคร่งครัด และจะถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

เสนอ ณ วันที่ .....เดือน.....พ.ศ. ๒๕๖๓

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอราคา  
(.....)