

## ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข

### การคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า แบบท้ายประกาศ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ลงวันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๗

#### (๑) หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๑ ผู้ได้รับคัดเลือก จะต้องชำระค่าเช่าราคา ๔,๐๐๐ บาท/เดือน/๑ ร้าน ตามระเบียบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าว่าด้วยการบริหารจัดการร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้าและการควบคุมในโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๕๗ กำหนดโดยจะถือว่าเป็นราคาเช่าชำระตลอดทั้งปีที่ต้องทำสัญญาหรือบันทึกตกลงเข้ากับทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๒ คณะกรรมการจะทำการคัดเลือกโดยพิจารณาจากการให้ผู้สมัครทำการสาธิตอาหาร เพื่อประกอบการคัดเลือก โดยได้กำหนดหลักเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้ รสชาติ จำนวน ๓๐ คะแนน ความสะอาด จำนวน ๓๐ คะแนน ปริมาณอาหาร จำนวน ๑๕ คะแนน คุณค่าอาหาร จำนวน ๒๕ คะแนน (คุณภาพวัตถุดิบ เครื่องปรุง และราคา) รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๐๐ คะแนน

ข้อ ๓ ในกรณีที่ผู้ได้รับการคัดเลือกไม่ยอมเข้าทำสัญญา หรือบันทึกตกลงกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าในเวลาที่กำหนดตามเอกสาร ให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกผู้ได้คะแนนลำดับรองลงมาตามลำดับ

ข้อ ๔ ผู้เสนอราคา จะต้องกรอกรายละเอียดเงื่อนไข ตามรายละเอียดแบบท้ายใบสมัครร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าให้ครบถ้วนทุกรายการ

ข้อ ๕ ผู้เสนอราคาหรือผู้เสนอราคาได้ต้องยินยอมและปฏิบัติตามระเบียบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าว่าด้วยการบริหารจัดการร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้าและการควบคุมในโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๕๗ ทุกประการ

#### (๒) ข้อกำหนดทั่วไป

ข้อ ๑ ผู้ที่มีความประสงค์จะสมัครร่วมรับการคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า จะต้องยื่นเอกสารและลงทะเบียนรับสมัครและคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า ภายในระยะเวลาที่กำหนด โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า สงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาร้านค้าที่คณะกรรมการพิจารณาไม่เหมาะสม หรือยังไม่สมควรรับ หรือมีเหตุผลประการอื่น และผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและรายละเอียด การเข้าดำเนินการร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้าโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า และสัญญาหรือบันทึกตกลงดำเนินการร้านจำหน่ายอาหาร สิ้นค้า โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า โดยเคร่งครัด

ข้อ ๒ ผู้ได้รับคัดเลือก มีกำหนดเวลาและขอบเขตการปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๘.๐๐ น. สามารถเข้าเตรียมอุปกรณ์ความพร้อมก่อนเปิดร้าน ๒ ชั่วโมง

ข้อ ๓ ผู้ได้รับคัดเลือกต้องชำระค่าไฟฟ้าที่ใช้ประจำเดือนทุกเดือนโดยกำหนดให้ชำระหน่วยละตามมิเตอร์ไฟฟ้าที่ติดตั้งไว้

ข้อ ๔ ผู้ได้รับคัดเลือกได้ต้องผ่านการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร/ร้านอาหารก่อนที่จะมีการต่อสัญญาหรือข้อตกลงในปีต่อไป

ข้อ ๕ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข กลุ่มงานสุขาภิบาลและป้องกันโรค โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๖ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องมีป้ายแสดงชื่อร้านอย่างชัดเจน ขนาด ๖๐ x ๑๒๐ ซม. โดยทางโรงพยาบาลจะจัดทำป้ายให้เป็นรูปแบบเดียวกันทุกร้าน และผู้ได้รับคัดเลือกต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดทำป้ายดังกล่าวด้วย

ข้อ ๗ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องเข้าดำเนินการได้ภายในวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๘ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องจ่ายเงินค้ำประกันบันทึกตกลง เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน) และจะคืนให้ผู้ได้รับคัดเลือกกรณีครบกำหนดบันทึกตกลงหรือหากยกเลิกบันทึกตกลงกรณีไม่มีค่าปรับหรือค่าเสียหายใด ๆ

ข้อ ๙ การเรียงลำดับห้องจำหน่ายอาหาร สินค้า ให้เรียงลำดับจากห้องทางทิศตะวันตก ไปทิศตะวันออก ดังนี้ ห้องที่ ๑ ร้านขายน้ำ กาแฟสด ผลไม้ ขนมหวาน ห้องที่ ๒ ร้านขายก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ เย็นตาโฟ สุกี้ ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ห้องที่ ๓ อาหารตามสั่ง ห้องที่ ๔ ร้านส้มตำ ห้องที่ ๕ อาหารตามสั่ง ห้องที่ ๖ ร้านข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ต้มเลือดหมู

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับการคัดเลือก หากไม่สามารถจำหน่ายอาหาร สินค้าได้ อย่างน้อยจำนวนวัน ๓ ใน ๔ ส่วน ในรอบเดือนทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าสามารถอนุญาตให้บุคคลอื่น ๆ จัดจำหน่ายอาหาร สินค้า ชนิดนั้นแทนได้ตามความเหมาะสม

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับการคัดเลือก ไม่มีสิทธิ เรียกเก็บค่าเช่าช่วงจากบุคคลอื่นที่เข้ามาจำหน่ายอาหาร สินค้า ภายในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ข้อ ๑๒ ผู้ที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือบุคลากรของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่าไม่มีสิทธิในการมารับการคัดเลือกให้มาจำหน่ายอาหารได้

### (๓) ข้อกำหนดทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อ ๑ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องจัดหาวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์เตรียมอาหาร การปรุงอาหาร ถ้วยชาม จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ ส่วนโต๊ะและเก้าอี้สำหรับให้บริการ เป็นของส่วนกลางโรงพยาบาลจัดทำให้ใช้ร่วมกัน และจะต้องจัดสถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

ข้อ ๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นหรือบริเวณหน้าร้าน ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.), เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

ข้อ ๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

ข้อ ๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๘ เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

ข้อ ๙ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๐ ไม่ทิ้งเศษอาหาร วัสดุที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหารลงในท่อระบายน้ำ มีภาชนะใส่มีดขีด

ข้อ ๑๑ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสีขาว สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมสีขาว

ข้อ ๑๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ข้อ ๑๓ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ข้อ ๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข้อ ๑๕ ห้ามใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร

#### (๔) ประเภทร้านค้า

ร้านที่ ๑ ร้านก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ เย็นตาโฟ สุกี้ จำนวน ๑ ร้าน

- ราคาไม่เกินถ้วยละ ๒๕-๓๐ บาท

ร้านที่ ๒ ร้านข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ต้มเลือดหมู จำนวน ๑ ร้าน

- ราคาไม่เกินถ้วย/จาน ละ ๒๕-๓๐ บาท

ร้านที่ ๓ ร้านส้มตำ ไก่ย่าง ลูกชิ้น หมูปิ้ง ข้าวเหนียว ขนมจีน

- ส้มตำราคาไม่เกินจานละ ๒๕-๓๐ บาท

ร้านที่ ๔ ร้านผลไม้ ขนมหวาน น้ำ/เครื่องดื่มสำเร็จรูป กาแฟสด

- กาแฟสด แก้วละ ๓๐-๓๕ บาท

- ชา นม กาแฟ แก้วละ ๒๐-๒๕ บาท

ร้านที่ ๕ และร้านที่ ๖ ร้านอาหารตามสั่ง จำนวน ๒ ร้าน

- อาหาร ๑ อย่าง ราคาไม่เกินจานละ ๒๕ บาท

- อาหาร ๒ อย่าง ราคาไม่เกินจานละ ๓๐ บาท

- อาหารพิเศษ ราคาไม่เกินจานละ ๓๕ บาท