



ประกาศโรงพยาบาลสตูล
เรื่อง ประมูลร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล

ตั้งนี้

ด้วยโรงพยาบาลสตูล มีความประสงค์เปิดประมูลร้านจำหน่ายอาหาร ภายในโรงพยาบาลสตูล

ร้านอยู่ในอาคาร	จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วย
๑. ร้านจำหน่ายข้าวแกง	จำนวน ๓ ร้าน
๒. ร้านจำหน่ายก๋วยเตี๋ยว	จำนวน ๒ ร้าน
๓. ร้านจำหน่ายข้าวจานเดียว/จานด่วน (ข้าวมันไก่, ข้าวหมกไก่, ข้าวหน้าเป็ด, ข้าวผัด, ขนมจีน)	จำนวน ๑ ร้าน
๔. ร้านจำหน่ายน้ำ	จำนวน ๑ ร้าน
๕. ร้านจำหน่ายส้มตำ	จำนวน ๑ ร้าน
๖. ร้านขนมหวาน ไอศกรีม/น้ำแข็งใส	จำนวน ๑ ร้าน

ร้านอยู่นอกอาคาร	จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วย
๑. ร้านจำหน่ายผลไม้	จำนวน ๑ ร้าน

คุณสมบัติผู้ประมูล

๑. มีอาชีพจำหน่ายอาหารตามที่โรงพยาบาลเปิดให้มีการประมูล
๒. เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย
๓. ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ
๔. สัญชาติไทย อายุ ๒๐ ปีขึ้นไป
๕. ผู้เช่าไม่มีสิทธินำทรัพย์สินที่เช่าออกให้ผู้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือทำนิติกรรมใด ๆ กับผู้อื่นในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยปริยาย และจะไม่ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับความยินยอมเมื่อใดแล้ว ผู้เช่าย่อมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นให้ตกเป็นของผู้ให้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น
๖. ผู้มีสิทธิ์ประมูล สามารถประมูลได้ ๑ คน/ ๑ แผง เท่านั้น

หลักฐานประกอบการประมูล

๑. สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
๓. ประกาศนียบัตร/การได้รับการรับรอง หรืออื่น ๆ (ถ้ามี)
๔. ใบรับรองแพทย์ จากสถานพยาบาลของรัฐ ออกไม่เกิน ๓ เดือน

๒/ทั้งนี้....

ทั้งนี้ โดยมีรายละเอียดเงื่อนไขในการจำหน่าย ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ

ผู้สนใจ สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียด และรับใบสมัครได้ที่งานธุรการ ตั้งแต่ วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒ จนถึง วันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๒ และกำหนดการยื่นเอกสารการประมูล ในวันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๓.๓๐ น. ถึง ๑๔.๓๐ น ณ ห้องประชุมไพลิน ชั้น ๔ อาคารผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลสตูล

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

Ah

(นางสาววันทนา ไกรทอง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสตูล

ใบสมัครจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลสตูล

วันที่ มีนาคม ๒๕๖๒

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่
ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

มีความประสงค์ขอสมัคร ประมูลการจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล

ร้านอยู่ในบริเวณอาคาร ขอจำหน่าย.....

ร้านอยู่นอกบริเวณอาคาร ขอจำหน่าย.....

ตามรายละเอียดประกาศโรงพยาบาลสตูล เรื่อง ประมูลร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล
ฉบับลงวันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้รับทราบเงื่อนไขการเปิดให้ประมูลแผงจำหน่ายอาหารโรงพยาบาลสตูล
รายละเอียดแนบท้ายประกาศ อย่างครบถ้วนแล้ว หากข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาจะถือปฏิบัติตามเงื่อนไขอย่าง
เคร่งครัด และจะถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....ผู้ประมูล
()

ขั้นตอนการประมูล

ขั้นตอนที่ ๑ รับใบสมัคร ๑๓-๒๕ มีนาคม ๒๕๖๒

ขั้นตอนที่ ๒ กำหนดยื่นเอกสารการประมูล ๑๖ เมษายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๓.๓๐-๑๔.๓๐ น.

แยกซองในการยื่นจำนวน ๒ ซอง

ซองที่ ๑ ซองคุณสมบัติผู้เข้ายื่น

ซองที่ ๒ ซองใบเสนอราคา

ขั้นตอนที่ ๓ คณะกรรมการพิจารณาคุณสมบัติ ซองที่ ๑

ขั้นตอนที่ ๔ ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการพิจารณาคุณสมบัติ และกำหนดวันเข้าตรวจประเมินสถาน

ประกอบอาหาร ของผู้เข้าร่วมประมูลทุกราย

ขั้นตอนที่ ๕ ประกาศรายชื่อผู้ผ่านคุณสมบัติสถานประกอบอาหาร และกำหนดวันส่งตัวอย่าง

อาหาร ให้คณะกรรมการ ชิมรสชาติอาหาร

ขั้นตอนที่ ๖ ประกาศรายชื่อผู้ผ่าน เรื่องรสชาติอาหาร

ขั้นตอนที่ ๗ พิจารณาผลซองใบเสนอราคา ประกาศรายชื่อผู้ชนะการประมูล

ใบเสนอราคา
ประมูลร้านอาหาร
โรงพยาบาลสตูล ประจำปี ๒๕๖๒

วันที่ มีนาคม ๒๕๖๒

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่
ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

มีความประสงค์ขอยื่นราคาประมูลแพง ร้านอาหารโรงพยาบาลสตูล

ประเภทอาหารที่จำหน่าย	แพงที่	ราคายื่นเสนอ (บาท)
ตัวหนังสือ ()		

ตามรายละเอียดประกาศโรงพยาบาลสตูล เรื่อง ประมูลร้านอาหารในโรงพยาบาล
ฉบับลงวันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้รับทราบเงื่อนไขการเปิดให้ประมูลแพงร้านอาหารโรงพยาบาลสตูล
รายละเอียดแนบท้ายประกาศ อย่างครบถ้วนแล้ว หากข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาจะถือปฏิบัติตามเงื่อนไขอย่าง
เคร่งครัด และจะถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นประมูล
()

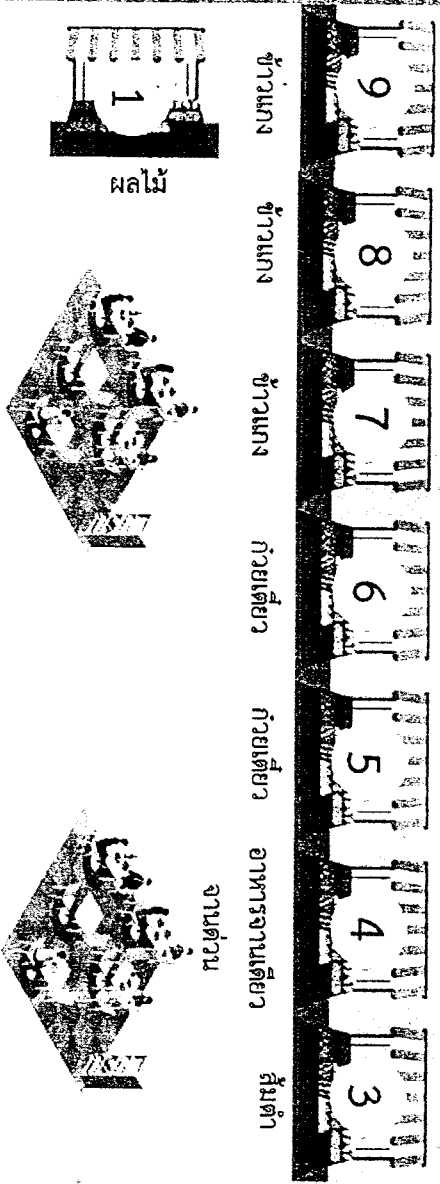
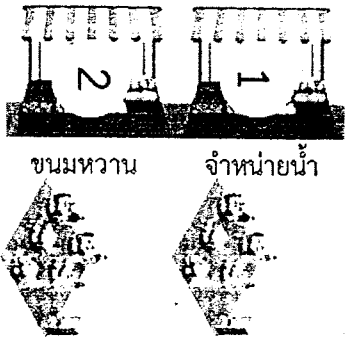
รายละเอียด แผนการจำหน่ายที่เปิดให้ประมูล
โรงพยาบาลสตูล ประจำปี ๒๕๖๒

ลำดับ	รายการ (6 ประเภท)	จำนวนแผง	แผงที่ (นับจากคลินิกออโร)	ราคาเริ่มต้นประมูล
	<u>ร้านภายในอาคาร จำนวน 9 ร้าน</u>			5,000 บาท/แผง/เดือน
1	จำหน่ายน้ำ	1	1	
2	จำหน่ายขนมหวาน	1	2	
3	จำหน่ายส้มตำ	1	3	
4	จำหน่ายอาหารจานเดียว/จานด่วน (ข้าวมันไก่ , ข้าวหมกไก่ , ข้าวหน้าเป็ด, ข้าวผัด,ขนมจีน)	1	4	
5	จำหน่ายกล้วยเดี่ยว	2	5,6	
6	จำหน่ายข้าวแกง	3	7,8,9	
	<u>ร้านภายนอกอาคาร จำนวน 1 ร้าน</u>			
1	ผลไม้	1	ร้านนอกแผง	

ตึกอุบัติเหตุ

คลินิกออโร

ห้องน้ำ



ตึกผู้ป่วยนอก

ตึกศิรินธร

รายละเอียดแนบท้ายสัญญา

ราคาอาหารที่กำหนดแต่ละประเภท

ประเภทอาหาร/เครื่องดื่ม	ราคาอาหาร/เครื่องดื่ม
<u>ข้าวแกง</u> -กับข้าวอย่างเดียว -กับข้าวสองอย่าง -ข้าวเปล่า -ไข่ดาว , ไข่ต้ม , ไข่เจียว -ไข่เค็ม	ราคาไม่เกิน - ราคา ๓๐ บาท - ราคา ๓๕ บาท - ราคา ๑๐ บาท - ราคา ๕ บาท - ราคา ๑๐ บาท
<u>ก๋วยเตี๋ยว</u> -ธรรมดา -พิเศษ	ราคาไม่เกิน - ราคา ๓๐ บาท - ราคา ๓๕ บาท
<u>อาหารจานเดียว/จานด่วน</u> (ข้าวมันไก่ , ข้าวหมกไก่ , ข้าวหน้า เป็ด,ข้าวผัด) -ธรรมดา -พิเศษ ขนมจีน - ทุกน้ำแกง - แกงเขียวหวาน -ไข่ต้ม	ราคาไม่เกิน - ราคา ๓๐ บาท - ราคา ๓๕ บาท - ราคา ๒๐ บาท - ราคา ๒๕ บาท - ราคา ๕ บาท
<u>ส้มตำ</u> -ส้มตำ - ยำต่างๆ -ข้าวเหนียว	ราคาไม่เกิน - ราคา ๓๐ บาท - ราคา ๓๐ บาท - ราคา ๕ บาท
<u>ขนมหวาน</u> -ธรรมดา -พิเศษ	ราคาไม่เกิน - ราคา ๑๐ บาท - ราคา ๑๕ บาท
<u>ไอศกรีม น้ำแข็งใส</u> -ธรรมดา (ใส่กรวย) -พิเศษ (ใส่ถ้วย)	ราคาไม่เกิน - ราคา ๑๐ บาท - ราคา ๑๕ , ๒๐ บาท

ประเภทอาหาร/เครื่องดื่ม	ราคาอาหาร/เครื่องดื่ม
น้ำ - น้ำหวาน , น้ำผลไม้,เมนูใส่นมต่างๆ น้ำชา, กาแฟ (ทุกเมนู)	ราคาไม่เกิน - ราคาแก้วละ ๑๐ บาท

รายละเอียดแนบท้ายประกาศ
เรื่อง เปิดประมูลร้านอาหารในโรงพยาบาล
ฉบับลงวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๒

เงื่อนไขการประมูลร้านอาหารในโรงพยาบาลสตูล ผู้ได้รับการพิจารณา เรียกว่า “ผู้เช่า”

๑. ราคาประมูลร้านอาหาร บริเวณหลังอาคารอุบัติเหตุ ในราคาเริ่มต้น
แผงละ ๕,๐๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน)
๒. ผู้เช่าต้องจ่ายค่าเช่าร้าน เป็นรายเดือน กำหนดชำระภายในวันที่ ๕ ถัดไปของทุกเดือน
๓. ผู้เช่า ต้องจ่ายเงินมัดจำ ค่าแผงจำหน่ายให้กับโรงพยาบาลในวันทำสัญญา จำนวน ๒ เดือน
ของราคาประมูล
๔. สัญญาเช่ามีระยะเวลาที่กำหนดไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันลงนามสัญญาเช่า
๕. ผู้เช่าต้องยินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดที่ผู้ให้เช่าได้กำหนดดังต่อไปนี้ หากมี
การเปลี่ยนแปลงต้องได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่าก่อน
 - ๕.๑ ประเภทอาหารที่นำมาจำหน่ายและราคาที่จำหน่าย ต้องได้รับอนุญาตจากผู้ให้เช่า
 - ๕.๒ ห้ามผู้เช่าจำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนดแต่ละชนิด (เอกสารแนบท้ายประกาศ ๒)
 - ๕.๓ ให้ผู้เช่าจำหน่ายอาหารได้ในระหว่างเวลา ๐๕.๐๐-๒๐.๐๐ น. ของทุกวัน
 - ๕.๔ ห้ามผู้เช่าหยุดจำหน่ายอาหารเกิน ๕ วัน ทำการต่อเดือน ยกเว้นได้รับอนุญาตจาก
ผู้ให้เช่า
 - ๕.๕ ห้ามนำภานะไปล้างนอกระยะที่โรงพยาบาลกำหนด
 - ๕.๖ ห้ามทิ้งน้ำเสียที่เกิดจากการล้างภานะหรือจากการประกอบอาหารลงในคูระบายน้ำ
 - ๕.๗ ห้ามนำอาหารสด อาหารแช่มาเตรียมหรือมาปรุง บริเวณที่จำหน่ายอาหารหรือ
ที่รับประทานอาหาร
 - ๕.๘ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามระเบียบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ ตามที่
ผู้ให้เช่ากำหนด
 - ๕.๙ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามการทำมาสะอาดร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลทุกวัน/ทุก
ครั้งที่ประกอบและจำหน่ายอาหารเสร็จ และให้ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร และตักไขมันทิ้งทุกวัน
 - ๕.๑๐ ให้ผู้เช่าแต่งกายตามหลักเกณฑ์การแต่งกายตามที่โรงพยาบาลกำหนด
 - ๕.๑๑ ผู้เช่าต้องชำระค่าน้ำ เหม่าจ่าย เป็นเงิน ๑๐๐ บาท/แผง/เดือน
 - ๕.๑๒ ผู้เช่าต้องชำระค่าไฟฟ้า ตามจำนวนหน่วยที่ใช้จริง จากมิเตอร์ค่าไฟฟ้า

๖. ผู้เช่าไม่มีสิทธินำแผงจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่า ออกให้ผู้อื่นเช่าช่วงหรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยปริยาย หากผู้ให้เช่าตรวจสอบได้ว่าให้ผู้อื่นเช่าช่วง ผู้ให้เช่ายกเลิกสัญญาเช่าทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า

๗. ผู้เช่าจะไม่ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับคามยินยอมเมื่อใดแล้ว ผู้เช่ายอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นตกเป็นของผู้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น

๘. เมื่อผู้เช่ากระทำความผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ผู้ให้เช่ามีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที และผู้เช่ายอมชดใช้ค่าฤชาธรรมเนียมกับค่าทนายความตลอดจนค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายในการติดต่อทวงถามให้แก่ผู้ให้เช่า จนครบกำหนด หากมีความเสียหายดังกล่าวเกิดขึ้นเพราะผู้เช่าเป็นฝ่ายผิดสัญญา

๙. ผู้เช่าจะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับสำหรับร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลสตูล (รายละเอียดแนบท้าย ๑)

ผลการพิจารณาผู้เช่า ถือผลการตัดสินของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

หลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆที่ผู้เช่าต้องปฏิบัติตาม

๑. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ประุง - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภท เนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- เชียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษา ให้หายขาด

๒. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม
- มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด
- ภาชนะอุปกรณ์
 - ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
 - ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
 - ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
 - ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง
 - จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
 - ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
 - เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)
 - ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมในการบรรจุอาหาร

การแต่งกายของผู้เช่าที่ถูกต้อง



เกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

โรงพยาบาลตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบ

ชนิดอาหาร	รายการตรวจสอบ	ความถี่	*ปริมาณตัวอย่าง
1.เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 1.1 เนื้อสัตว์สด เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ ปลาสด ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	50 กรัม
1.2 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ปรุงรส เช่น ลูกชิ้น ทอดมัน ไส้ กรอก ขนมจีบ ซาลาเปา เนื้อ แดดเดียว หมูปิ้ง ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	50 กรัม
2.ผักและผลไม้ 2.1 ผักและผลไม้สด	สารเคมีป้องกันกำจัด ศัตรูพืช	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	1 กิโลกรัม
2.2 ผักและผลไม้แช่น้ำ เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ยอด มะพร้าว ฯลฯ	สารฟอกขาว (โซเดียม ไฮโดรซัลไฟด์)	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	100 กรัม
2.3 ผักและผลไม้ดอง เช่น ไช โป้ว ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง ฯลฯ	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารบอร์แรกซ์	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	น้ำดอง 50 มิลลิลิตร หรือ เนื้อ 50 กรัม
3.สัตว์น้ำ เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลา ทะเล ปลาน้ำจืด ฯลฯ	สารฟอร์มาลิน	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	น้ำแช่ 50 มิลลิลิตร
4.ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น บะหมี่ แผ่นกึ่งยว ทับทิมกรอบ ลอดช่อง วุ้น ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	อย่างน้อยทุก 1 เดือน	50 กรัม

หมายเหตุ * ความถี่ในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบ ในระยะแรกของการดำเนินการอาจมีความถี่มากกว่าที่กำหนด

** ปริมาณตัวอย่าง อ้างอิงจากคู่มือรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (ยาม่าแมลง 4 กลุ่ม) ผัก และผลไม้สด ด้วยวิธีห้องปฏิบัติการ โดยการสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สด จำนวน 2 ตัวอย่าง ต่อเดือนต่อร้าน วิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการจัดส่งให้โรงพยาบาล

สัญญาเช่าแผงจำหน่ายอาหาร

เขียนที่ โรงพยาบาลสตูล

สัญญาเลขที่.....

เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

สัญญาฉบับนี้ ข้าพเจ้า นางสาววันทนา ไทรงาม อายุ.....ปี ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสตูล
ที่ตั้ง ๕๕/๑ ถนนหัตถกรรมศึกษา ตำบลพิมาน อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ๙๑๐๐๐ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้
เรียกว่า “ผู้ให้เช่า” ฝ่ายหนึ่ง

กับ ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....
ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
.....บัตรประชาชนเลขที่.....ออกให้โดย.....
.....เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้เช่า”
อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายตกลงทำสัญญากันดังมีข้อความต่อไปนี้

ข้อ ๑. ผู้ให้เช่าตกลงให้เช่าแผง และผู้เช่าตกลงเช่าแผงจำหน่ายอาหารของร้านค้าสวัสดิการ
โรงพยาบาลสตูล แผงที่.....โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายอาหารแก่ผู้ป่วย ญาติ และเจ้าหน้าที่ใน
โรงพยาบาลสตูล มีกำหนดเวลาเช่า ๑ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.ถึง วันที่ เดือน
..... พ.ศ.โดยผู้เช่าตกลงให้เช่าแก่ผู้ให้เช่าเป็นรายเดือนๆละ.....บาท (.....
.....) และผู้เช่าต้องชำระค่าน้ำค่าไฟฟ้าที่ผู้เช่าได้ใช้ในการดำเนินกิจการของผู้เช่าให้กับ
ผู้ให้เช่าตามอัตราที่ผู้ให้เช่ากำหนดพร้อมกัน ตามมิเตอร์ไฟฟ้าและมาตรน้ำ มีกำหนดชำระภายในวันที่ ๕
ถัดไปของทุกเดือน

หากผู้เช่าไม่ชำระค่าเช่า ค่าน้ำ และค่าไฟฟ้าภายในเวลาที่กำหนดแต่ละเดือน หรือค้างชำระค่าเช่าเป็น
เวลาสองเดือนติดต่อกัน ผู้ให้เช่าจะดำเนินการยึดเงินมัดจำทั้ง ๒ เดือนของผู้เช่าที่ไว้ไว้กับผู้ให้เช่า และจะ
ดำเนินการยึดแผงคืนทันที

ข้อ ๒. ในการเช่าครั้งนี้ผู้เช่าต้องจ่ายเงินมัดจำค่าเช่าแผงให้กับผู้ให้เช่า จำนวน ๒ เดือน ในวันทำสัญญา
เป็นเงินจำนวนบาท (.....)

ผู้ให้เช่าขอสงวนสิทธิ์ในการไม่คืนเงินมัดจำ กรณีผู้เช่าไม่ชำระเงินค่าเช่า , ค่าน้ำ , ค่าไฟภายใน
กำหนดเวลาที่ผู้ให้เช่ากำหนดไว้ และในกรณีผู้เช่าทำความเสียหายใดๆแก่ผู้ให้เช่า ผู้ให้เช่าจะดำเนินการหักเงินค่า
มัดจำก่อนเป็นลำดับแรก ส่วนที่เหลือจะคืนให้แก่ผู้เช่า เว้นแต่ในกรณีค่าเสียหายมากกว่าเงินมัดจำ ผู้เช่ายังคงมี
หน้าที่ต้องชำระแก่ผู้ให้เช่าจนครบตามจำนวน

ข้อ ๔. ผู้เช่ายินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดที่ผู้ให้เช่าได้กำหนดดังต่อไปนี้ หากมีการ
เปลี่ยนแปลงต้องได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่าก่อน ซึ่งมีหลักเกณฑ์ดังนี้

๔.๑ ประเภทอาหารที่นำมาขายและราคาที่ยขายอาหาร ต้องได้รับอนุญาตจากผู้ให้เช่าก่อน

๔.๒ ห้ามผู้เช่าจำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนดแต่ละประเภท (รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย
ผนวก ก.)

- ๔.๓ ให้ผู้เช่าจำหน่ายอาหารได้ในระหว่างเวลา ๐๕.๐๐ น. ถึง ๒๐.๐๐ น.
- ๔.๔ ห้ามผู้เช่าหยุดจำหน่ายอาหารเกิน ๕ วันทำการต่อเดือน
- ๔.๕ ห้ามนำภาชนะไปล้างนอกบริเวณที่คณะกรรมการร้านค้าสวัสดิการกำหนด
- ๔.๖ ห้ามทิ้งน้ำเสียที่เกิดจากการล้างภาชนะหรือจากการประกอบอาหารลงในคูระบายน้ำฝน
- ๔.๗ ห้ามนำอาหารสด อาหารแห้งมาเตรียมและมาปรุงบริเวณที่รับประทานอาหาร
- ๔.๘ ให้ผู้เช่าใช้น้ำและไฟฟ้าในแผงของตนเองเท่านั้น หากทราบว่าขโมยน้ำหรือไฟฟ้าจากที่อื่น ผู้ให้เช่าจะดำเนินการยึดเงินมัดจำและจะดำเนินการยึดแผงคืนทันที
- ๔.๙ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามระเบียบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด(รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย ผนวก ข.)
- ๔.๑๐ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามระเบียบการทำความสะอาดร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลทุกวันและทุกครั้งที่ประกอบและจำหน่ายอาหารเสร็จ และให้ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารของตนเอง
- ๔.๑๑ ให้ผู้เช่าแต่งกายตามหลักเกณฑ์การแต่งกายที่ผู้ให้เช่ากำหนดไว้ (รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย ผนวก ค.)
- ๔.๑๒ ห้ามผู้เช่าปรุงอาหารในแผงที่จำหน่ายอาหาร หรือประกอบอาหารที่มีกลิ่นรบกวนผู้อื่น นอกจากการอุ่น,ต้ม,ลวก เท่านั้น
- ๔.๑๓ ผู้เช่ามีหน้าที่ตักไขมันในแผงจำหน่ายอาหารของตนเองทิ้งในแต่ละวัน

ข้อ ๕. ผู้เช่าได้ตรวจดูทรัพย์สินที่เช่าแล้ว เห็นว่าทุกอย่างอยู่ในสภาพเรียบร้อยใช้การได้อย่างสมบูรณ์ โดยจะดูแลทรัพย์สินที่เช่ามิให้สูญหาย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่อยู่เสมอ พร้อมทั้งจะส่งมอบคืนตามสภาพเดิมทุกประการและตกลงยอมให้ผู้ให้เช่าหรือตัวแทนเช่าตรวจดูทรัพย์สินที่เช่าได้ตลอดเวลา ภายหลังที่ได้แจ้งความประสงค์ให้ผู้เช่าทราบแล้ว หากเกิดชำรุดระหว่างเช่า ผู้เช่าต้องรับผิดชอบซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเดิม หากซ่อมแซมไม่ได้ ผู้เช่าต้องชำระค่าเสียหายแก่ผู้ให้เช่า

ข้อ ๖. ผู้เช่าไม่มีสิทธินำทรัพย์สินที่เช่าออกให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือทำนิติกรรมใด ๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าโดยตรงหรือโดยปริยาย และจะไม่ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับอนุญาตแล้ว ผู้เช่ายอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นให้ตกเป็นของผู้ให้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น

ข้อ ๗. เมื่อผู้เช่ากระทำความผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ผู้ให้เช่ามีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที และผู้เช่ายอมชดใช้ค่าเสียหายต่างๆ ค่าฤชาธรรมเนียมกับค่าทนายความ ตลอดจนค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายในการติดต่อทวงถามให้แก่ผู้ให้เช่าจนครบกำหนดหากมีความเสียหายดังกล่าวเกิดขึ้นเพราะผู้เช่าเป็นฝ่ายผิดสัญญา

ข้อ ๘. สัญญาเช่าอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมโดยมติคณะกรรมการร้านค้าสวัสดิการ
เพื่อประโยชน์ต่อทางราชการ

หนังสือสัญญานี้จัดทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความตรงกัน คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความดีแล้ว จึงลง
ลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....ผู้เช่า
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ให้เช่า
(นางสาววันทนา ไทรงาม)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสตูล

ลงชื่อ.....พยาน
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน
(.....)