



ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหารและบริการ เพื่อคัดเลือกให้ดำเนินการ
จำหน่ายอาหารและสินค้าบริการภายในโรงอาหารกรมอนามัย
ณ โรงอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ด้วยกรมอนามัย ประสงค์รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร เพื่อคัดเลือกให้ดำเนินการ
จำหน่ายอาหารภายในโรงอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒๓ ร้านค้า รายละเอียด
ตามเอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย โดยผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับใบสมัครเข้าคัดเลือก และยื่นใบสมัคร
ได้ที่สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย อาคาร ๓ ชั้น ๒ ตึกกรมอนามัย ภายในวันและเวลาราชการ ระหว่างวันที่
๙ - ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ และจะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกฯ กำหนด วัน เวลา สถานที่
ในการสาธิตปรุงประกอบอาหาร ในวันที่ ๒๙ มกราคม ๒๕๖๓ ณ บอร์ดประกาศภายในโรงอาหารกรมอนามัย
และ www.anamai.moph.go.th สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ เบอร์โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๐ ๔๘๕๑
กลุ่มพิธีการและกิจกรรมพิเศษ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

รายละเอียดแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
รับสมัครเพื่อคัดเลือกประกอบการร้านอาหารเพื่อจำหน่ายอาหาร
และบริการภายในโรงอาหารกรมอนามัย
ณ โรงอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อาคาร ๔ ชั้น ๑

๑. กำหนดระยะเวลาดำเนินการเพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร

๑.๑ ประกาศการเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๙ - ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ โดยขอรับใบสมัคร และยื่นเอกสาร
การสมัครเพื่อคัดเลือกฯ ภายในวันและเวลาราชการ ได้ที่สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย กลุ่มพิธีการและ
กิจกรรมพิเศษ อาคาร ๓ ชั้น ๒ กรมอนามัย

เอกสารประกอบที่ใช้ในการสมัคร

- แบบแสดงความประสงค์จะสมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- รายละเอียดสินค้า และราคาสินค้า (เมนู)
- บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (ถ้ามี)

๑.๒ ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการประเมิน และวัน เวลา สถานที่ในการประเมิน ประชุมประกอบอาหาร
ในวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๓ ณ บอร์ดประกาศภายในโรงอาหารกรมอนามัย และ www.anamai.moph.go.th

๒. การจัดประเภทอาหาร สินค้าและบริการ ดังนี้

๒.๑ ร้านภายในห้องปรุงอาหาร จำนวน ๙ ล็อก

- ประเภทอาหารอีสาน จำนวน ๑ ห้อง
- ประเภทข้าวราดแกง จำนวน ๒ ห้อง
- ประเภทอาหารตามสั่ง จำนวน ๑ ห้อง
- ประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ห้อง
- ประเภทอาหารจานเดียว จำนวน ๒ ห้อง
- ประเภทอาหารอิสลาม จำนวน ๑ ห้อง
- ประเภทมังสวิรัต จำนวน ๑ ห้อง

๒.๒ ร้านภายนอกห้องปรุงอาหาร (แผงลอยด้านข้าง) จำนวน ๑๔ ล็อก

- ประเภทผลไม้ จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทผัก จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทขนมหวาน จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทร้านดอกไม้/พวงมาลัย จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทน้ำผลไม้ปั่น จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทกาแฟสด จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทอาหารจานเดียว จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทน้ำดื่ม น้ำสมุนไพร จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทยาต่าง ๆ จำนวน ๑ ล็อก
- ประเภทอาหารทานเล่น จำนวน ๔ ล็อก

๓. หลักเกณฑ์ในการคัดเลือก...

๓. หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร กรมอนามัยจะพิจารณาจากองค์ประกอบดังต่อไปนี้

๓.๑ ปริมาณอาหารต้องเหมาะสมกับราคา และต้องไม่สูงกว่าท้องตลาด

๓.๒ ความสะอาดและคุณภาพของอาหารเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๓.๓ ประสิทธิภาพและความชำนาญของผู้ประกอบการ

๓.๔ ผู้ประกอบการที่สมัครเข้ารับการคัดเลือก ต้องสาธิตการปรุงประกอบอาหารต่อหน้าคณะกรรมการฯ เพื่อประเมินความเหมาะสม พฤติกรรมการปรุงประกอบอาหาร และความสะอาด

๓.๕ ผู้สมัครเข้าคัดเลือกสามารถขอรับการพิจารณาคัดเลือกได้เพียง ๑ ประเภทสินค้าตามที่ระบุในข้อ ๒

๔. การทำสัญญา

๔.๑ ในวันทำสัญญาต้องนำเงินมาวางหลักประกันสัญญาเป็นเงินสด จำนวน ๓,๐๐๐ บาท (สามพันบาทถ้วน) และจะคืนให้หลังจากสิ้นสุดสัญญา หรือมีการยกเลิกสัญญา กรณีผู้ประกอบการทำวัสดุ อุปกรณ์ของทางราชการเสียหาย หรือมีการค้างชำระค่าเช่า ค่าสาธารณูปโภค หรือมีค่าปรับจากการทำผิดสัญญา กรมอนามัยจะดำเนินการหักจากเงินหลักประกันสัญญาก่อนนำส่งคืนผู้ประกอบการ

๔.๒ ในวันทำสัญญาผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องนำไปรับรองแพทย์ที่ได้ตรวจในด้านต่างๆ มาด้วย ดังนี้

- ตรวจร่างกายทั่วไป เพื่อตรวจโรคผิวหนัง โรคติดต่อและสุขภาพทั่วไป (ตามใบรับรองแพทย์)

- X Ray ปอดเพื่อตรวจวัณโรค

- ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อ Salmonella, Vibrio Parahaemoliticus, Vibrio Cholerae, Shigella

พยาธิลำไส้

๕. เงื่อนไขการดำเนินกิจการร้านอาหาร และบริการภายในโรงอาหารกรมอนามัย

๕.๑ ระยะเวลาในการให้สิทธิประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและสินค้าบริการภายในโรงอาหารกรมอนามัย มีกำหนด ๓ ปี

๕.๒ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มจะมีการประเมินฯ ด้านสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ และด้านบริการ จากคณะกรรมการของกรมอนามัย และต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

กรณีผลคะแนนการประเมินต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ติดต่อกัน ๒ ครั้ง กรมอนามัยจะบอกเลิกสัญญาการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นลายลักษณ์อักษร

๕.๓ การบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดสัญญา

๕.๓.๑ กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดสัญญาสามารถกระทำได้ โดยแจ้งให้กรมอนามัยทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน แต่ทั้งนี้ กรมอนามัยจะสงวนไว้ซึ่งสิทธิในการพิจารณาเลิกสัญญาและการเรียกเก็บเงิน บำรุงสถานที่ ค่าภาชนะอื่นๆ และค่าเสียหายที่เกิดขึ้น โดยจะเรียกเก็บจากผู้ประกอบการจนกว่ากรมอนามัยจะแจ้งการอนุญาตให้ผู้ประกอบการทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๕.๓.๒ กรณีที่กรมอนามัย ประสงค์จะบอกเลิกสัญญาก็สามารถทำได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายจากกรมอนามัย ไม่ได้ทั้งสิ้น

๕.๔ ค่าใช้จ่ายที่ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ

๕.๔.๑ ค่าบำรุงสวัสดิการกรรมอนามัย จำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อเดือน โดยกรรมอนามัยอาจเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบำรุงสถานที่ในระหว่างอายุสัญญาฯ ตามที่พิจารณาแล้วเห็นว่า เป็นอัตราที่เหมาะสมซึ่งจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบก่อนล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และผู้ประกอบการจะต้อง ยอมรับและชำระค่าบำรุงสวัสดิการตามที่เปลี่ยนแปลงนั้นด้วย

๕.๔.๒ ค่าเช่าสถานที่

- ร้านค้าภายในห้องปรุงประกอบอาหาร จำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อเดือน
- ร้านค้าแผงลอยบริเวณด้านข้างโรงอาหาร จำนวน ๕๐๐.- บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) ต่อเดือน

๕.๔.๒ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ตามมิเตอร์ที่ปรากฏและ/หรือในอัตราเหมาจ่ายตามที่ กรรมอนามัยกำหนด

๕.๔.๓ กรรมอนามัยจะจัดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ ฯลฯ ให้และจัดหาพนักงาน ที่ทำการเก็บล้างภาชนะ รวมทั้งการทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ พื้นบริเวณโรงอาหาร บ่อตกไขมัน ห้องน้ำ ห้องสุขา โดยจะเฉลี่ยเก็บจากผู้ประกอบการร้านค้า หากมีการรับจัดเลี้ยงประชุม อบรม สัมมนาให้ร้านค้าจัดหาเอง

๕.๔.๔ การชำระเงินบำรุงค่าสวัสดิการตามข้อ ๕.๓.๑ - ๕.๓.๓ ผู้ประกอบการจะต้องชำระ ภายในระยะเวลาตามที่กำหนด หากผิดนัดไม่ชำระตามกำหนดกรรมอนามัยจะคิดค่าปรับในอัตราวันละ ๑๐๐ บาท ทุกๆ คราวที่มีการผิดนัด

๕.๕ หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ

๕.๕.๑ ผู้ประกอบการจะนำพื้นที่ได้รับอนุญาตไปใช้ในกิจการอย่างอื่นหรือยินยอมให้ผู้อื่นใช้ สถานที่ดังกล่าวหรือโอนสิทธิให้ผู้อื่นไม่ว่าบางส่วนหรือทั้งหมดหรือยินยอมให้ผู้อื่นดำเนินการแทนไม่ได้

๕.๕.๒ ห้ามมิให้ผู้ได้รับอนุญาตดัดแปลงต่อเติมอาคารโรงอาหาร รวมทั้งระบบประปา ไฟฟ้า เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงต่อเติมในส่วนที่ติดตังกับอาคาร ถ้าเรือถอน ทำให้เกิดการชำรุดเสียหายกับอาคาร กรรมอนามัยจะไม่อนุญาตให้เรือถอน และตกเป็นสมบัติของทางราชการ ผู้ได้รับอนุญาตจะเรียกให้ชดใช้ค่าเสียหายใด ๆ ไม่ได้ทั้งสิ้น

๕.๕.๓ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามสัญญา และข้อตกลงแนบท้ายสัญญาอนุญาต ให้จัดบริการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มในโรงอาหาร กรรมอนามัย

๕.๖ การประเมินผล

ผู้รับอนุญาตต้องถูกประเมินหลังจากที่เริ่มประกอบกิจการร้านอาหารแล้ว โดยกรรมอนามัย จะจัดให้มีการประเมินผลร้านอาหารอย่างต่อเนื่องและประเมินในหัวข้อดังต่อไปนี้

- (๑) ราคาอาหาร
- (๒) ความสะอาดและคุณภาพของอาหาร
- (๓) ความเพียงพอของอาหาร
- (๔) การให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามข้อแนะนำของกรรมอนามัย
- (๕) อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

กรรมอนามัย จะแจ้งผลหลังจากที่สรุปผลการประเมินแล้วโดยหากมีกรณีที่กรรมอนามัยพิจารณา แล้วเห็นว่าผู้ประกอบการควรปรับปรุง กรรมอนามัยจะแจ้งให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรและผู้ประกอบการ จะต้องดำเนินการการปรับปรุงในทันที

๖. การสงวนสิทธิของคณะกรรมการคัดเลือก

กรมอนามัย สงวนไว้ซึ่งสิทธิที่จะพิจารณาคัดเลือกฯ สินค้า และบริการ จากผู้สมัครที่มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกฯ ตามความเหมาะสม และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการคัดเลือกเป็นข้อยุติ
