



ประกาศกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง รับสมัครเพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร
เพื่อจำหน่ายอาหาร ณ อาคารโรงอาหาร กรมอนามัย จังหวัดนนทบุรี

ด้วยกรมอนามัย ประสงค์จะคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อจำหน่ายอาหาร ณ อาคาร
โรงอาหาร กรมอนามัย โดยกำหนดยื่นซองเพื่อรับการคัดเลือก ในวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๕๖ ระหว่างเวลา
๑๓.๐๐-๑๕.๓๐ ณ ห้องประชุม สำนักงานเลขานุการกรม ชั้น ๒ อาคาร กรมอนามัย

จึงประกาศให้ผู้ที่สนใจทราบโดยทั่วกัน และหากประสงค์จะสมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็น
ผู้ประกอบการร้านอาหาร โปรดติดต่อขอซื้อเอกสารในราคาชุดละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน) หรือ สอบถาม
รายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ระหว่างวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ถึงวันที่
๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. เว้นวันหยุดราชการ หรือ โทร ๐ ๒๕๔๐ ๔๕๕๓,
๐ ๒๕๔๐ ๔๐๓๐

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายธีรพล โตพันธานนท์)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

รายละเอียดแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
รับสมัครเพื่อคัดเลือกประกอบการร้านค้าอาหารเพื่อจำหน่ายอาหาร
ณ อาคารโรงอาหาร กรมอนามัย จังหวัดนนทบุรี

๑. กำหนดระยะเวลาดำเนินการเพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร

- ๑.๑ ประกาศและซื้อเอกสาร ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖
ซื้อเอกสารการรับสมัครเพื่อคัดเลือกประกอบการร้านค้าอาหาร ฯ ได้ที่สำนักงานเลขานุการ
กรมอนามัย อาคาร ๓ ชั้น ๒ กรมอนามัย
- ๑.๒ ยื่นซองพร้อมวางหลักประกันของ ๒,๕๐๐ บาท (สองพันห้าร้อยบาทถ้วน)
วันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๕๖ เวลา ๑๓.๐๐-๑๕.๓๐ ณ ห้องประชุม สำนักงานเลขานุการกรม ชั้น ๒
อาคาร ๓ กรมอนามัย และจะแจ้งกำหนดการสาธิตการประกอบอาหารให้ทราบต่อไป
- ๑.๓ ประกาศผลการคัดเลือก วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๕๖ ณ บอร์ดประกาศชั้นล่าง
อาคารโรงอาหาร กรมอนามัย
- ๑.๔ ร้านค้าที่ผ่านการคัดเลือก ต้องทดลองขายเป็นเวลา ๓ เดือน ในระหว่างทดลองขายจะคิดค่า
บำรุง และค่าเช่าพื้นที่ร้านอาหาร ร้านค้า รวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่น ในบันทึกข้อตกลงระหว่างกรมอนามัย
กับผู้ที่ได้รับการคัดเลือก
- ๑.๕ ในช่วงทดลองการขาย ๓ เดือน ถ้าผู้ประกอบการร้านค้าทำวัสดุ อุปกรณ์ ต่างๆ ขำรุดเสียหาย
กรมอนามัยดำเนินการริบเงินประกันของ จำนวน ๒,๕๐๐ บาท (สองพันห้าร้อยบาทถ้วน) หรือ
เรียกเก็บค่าเสียหายตามจำนวนที่เกิดขึ้นจริง

๒. การจัดประเภทร้าน

๒.๑ ร้านอาหารจัดเป็น ๙ ประเภท (ในห้อง) ดังนี้

- ร้านที่ ๑ ประเภทอาหารอีสาน
- ร้านที่ ๒ ประเภทอาหารจานเดียว
- ร้านที่ ๓ ประเภทอาหารตามสั่ง
- ร้านที่ ๔ ประเภทก๋วยเตี๋ยว
- ร้านที่ ๕ ประเภทก๋วยเตี๋ยว
- ร้านที่ ๖ ประเภทอาหารอิสลาม
- ร้านที่ ๗ ประเภทอาหารมังสวิรัต
- ร้านที่ ๘ ประเภทอาหารข้าวราดแกง
- ร้านที่ ๙ เครื่องดื่มทุกชนิด เช่น น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ น้ำเต้าหู้ (ยกเว้นสุรา ของมีเมา)

๒.๒ ร้านแผงลอย

- ๒.๒.๑ ผลไม้
- ๒.๒.๒ ร้านผัก
- ๒.๒.๓ ประเภทยำต่างๆ/ขนมจีน
- ๒.๒.๔ ขนมไทย/น้ำแข็งใส
- ๒.๒.๕ ไอศกรีมตัก
- ๒.๒.๖ เบเกอรี่
- ๒.๒.๗ กาแฟสด
- ๒.๒.๘ ร้านหนังสือ

๓. หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร กรมอนามัยจะพิจารณาจากองค์ประกอบดังต่อไปนี้

- ๓.๑ ราคาอาหารไม่สูงกว่าราคาที่กรมอนามัยกำหนดในเอกสารหมายเลข ๑-๑๐
- ๓.๒ ความสะอาดและคุณภาพของอาหารเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๓.๓ ปริมาณอาหารต้องเหมาะสมกับราคา
- ๓.๔ ประสิทธิภาพและความชำนาญของผู้ประกอบการ
- ๓.๕ ร้านค้าที่สมัครรับการคัดเลือก ต้องแสดงการสาธิตประกอบอาหารต่อคณะกรรมการ
- ๓.๖ กรมอนามัย สงวนไว้ซึ่งสิทธิที่จะคัดเลือกผู้ที่พิจารณาและเห็นว่าเหมาะสมที่สุด เป็นผู้ได้รับสิทธิเข้าประกอบกิจการ ให้ถือคำวินิจฉัยของกรมอนามัยเป็นข้อยุติ
- ๓.๗ ในการพิจารณาคัดเลือก ผู้เข้ารับการคัดเลือกจะมีสิทธิได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้เป็นผู้ได้รับสิทธิเข้าประกอบกิจการเพียงรายละ ๑ ร้านเท่านั้น

๔. เงื่อนไขการยื่นซอง

๔.๑ บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลจะต้องยื่นซองด้วยตนเองหรือผู้มีอำนาจในการทำนิติกรรมผูกพัน หรือผู้ได้รับมอบอำนาจให้กระทำการแทนโดยมีหนังสือมอบอำนาจมาแสดงในวันที่ยื่นซองพร้อมสำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านกรณีบุคคลธรรมดา สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (รับรองสำเนาถูกต้อง) และจะต้องยื่นเอกสารดังต่อไปนี้

๔.๑.๑ แบบฟอร์มแสดงความประสงค์จะสมัครเพื่อรับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

๔.๑.๒ รายการและราคาอาหารที่เสนอขายตามรายการและราคาที่กำหนดในเอกสารหมายเลข ๑-๑๐

๔.๑.๓ หลักประกันซอง

๔.๒ ในการเสนอราคาผู้ยื่นซองมีสิทธิเสนอราคาไม่เกิน ๒ ประเภท แต่จะรับการพิจารณาคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการเพียงรายละ ๑ ประเภท เท่านั้น

๔.๓ หลักประกันซอง

๔.๓.๑ การวางหลักประกันซองผู้ยื่นซองจะต้องวางหลักประกันซองมูลค่า ๒,๕๐๐ บาท (สองพันห้าร้อยบาทถ้วน) เป็นเงินสด

๔.๓.๒ การคืนหลักประกันซอง

(๑) สำหรับผู้ที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับสำรอง และผู้ที่ไม่ได้รับการคัดเลือก

ให้มารับเงินประกันซองหลังจากประกาศผลการคัดเลือก ภายใน ๗ วันทำการ

(๒) กรณีไม่ผ่านการทดลองขาย ๓ เดือนให้มารับคืนเงินหลักประกันซอง

ภายใน ๗ วันทำการ

(๓) คืนเงินประกันซอง แก่ผู้ประกอบการร้านค้าที่ผ่านประเมินทดลองการขาย และได้ทำสัญญากับทางกรมอนามัย

๔.๔ การยื่นซอง

๔.๔.๑ ผู้ยื่นซองจะต้องยื่นซองบรรจุเอกสารที่กำหนดในข้อ ๔.๑ และ ๔.๓ ต่อเจ้าหน้าที่รับซอง และเปิดซองในวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๕๖ เวลา ๑๓.๐๐-๑๕.๓๐ ณ ห้องประชุมสำนักงานเลขานุการกรม อาคาร ๓ ชั้น ๒ กรมอนามัย

๔.๔.๒ ผู้ยื่นซองที่ได้รับคัดเลือกและไม่ได้ทำสัญญาภายในเวลาที่กำหนด กรมอนามัยจะริบหลักประกันซองโดยไม่คืนให้ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

๕. การทำสัญญา...

๕. การทำสัญญา

- ๕.๑ ทำสัญญาได้ก็ต่อเมื่อได้ผ่านการทดลองการขาย ๓ เดือน (ตามข้อ ๑.๔)
- ๕.๒ ในวันทำสัญญาต้องนำเงินมาวางหลักประกันสัญญาเป็นเงินสด จำนวน ๓,๐๐๐ บาท (สามพันบาทถ้วน) และจะคืนให้หลังจากสิ้นสุดสัญญานี้ และกรมอนามัยจะไม่คิดดอกเบี้ยให้
- ๕.๓ ในวันทำสัญญาผู้ได้รับการคัดเลือก และผู้ประกอบการจะต้องนำไปรับรองแพทย์ที่ได้ตรวจในด้านต่างๆ มาด้วย ดังนี้
- ตรวจร่างกายทั่วไป เพื่อตรวจโรคผิวหนัง โรคติดต่อและสุขภาพทั่วไป(ตามใบรับรองแพทย์)
 - X Ray ปอดเพื่อตรวจวัณโรค
 - ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อ Salmonella,Vibrio Parahaemoliticus,Vibrio Cholerae,Shigella พยาธิลำไส้
- ๕.๔ ปฏิบัติตามเงื่อนไขการดำเนินการร้านอาหารตาม ข้อ ๗

๖. เงื่อนไขการดำเนินการร้านอาหาร

๖.๑ ระยะเวลาในการให้สิทธิประกอบการกิจการ มีกำหนด ๒ ปี (สองปี) นับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญาเป็นต้นไป

๖.๒ การบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดสัญญา

๖.๒.๑ กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดสัญญาสามารถกระทำได้ โดยแจ้งให้กรมอนามัยทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน แต่ทั้งนี้ กรมอนามัยจะสงวนไว้ซึ่งสิทธิในการพิจารณาเลิกสัญญาและการเรียกเก็บเงิน บำรุงสถานที่ ค่าภาษีอื่นๆ และค่าเสียหายที่เกิดขึ้น โดยจะเรียกเก็บจากผู้ประกอบการจนกว่ากรมอนามัยจะแจ้งการอนุญาตให้ผู้ประกอบการทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๖.๒.๒ กรณีที่กรมอนามัยประสงค์จะบอกเลิกสัญญาที่สามารถจะทำได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายจากกรมอนามัย ไม่ได้ทั้งสิ้น

๖.๒.๓ กรณีไม่ผ่านการประเมินการทดลองการขาย ทางกรมอนามัยจะทำการแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และให้ผู้ประกอบการร้านค้าดำเนินการขนย้าย วัสดุ อุปกรณ์ ภายใน ๓ วันทำการ

๖.๓ ค่าใช้จ่ายที่ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ

๖.๓.๑ ค่าบำรุงสวัสดิการ

กรมอนามัย อาจเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบำรุงสถานที่ในระหว่างอายุสัญญา โดยที่ได้พิจารณาแล้ว เห็นว่าเป็นอัตราที่เหมาะสมซึ่งแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบก่อนล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และผู้ประกอบการจะต้องยอมรับและชำระค่าบำรุงสวัสดิการตามเปลี่ยนแปลงนั้นด้วย

๖.๓.๒ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ให้จ่ายตามมิเตอร์ที่ปรากฏและหรือในอัตราเหมาจ่ายตามที่กรมอนามัยกำหนด

๖.๓.๓ กรมอนามัยจะจัดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ ฯลฯ ให้และจัดหาพนักงานที่ทำการเก็บล้างภาชนะ รวมทั้งการทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ พื้นที่เป็นบริเวณโรงอาหาร บ่อตกไขมัน ห้องน้ำ ห้องสุขา โดยจะเฉลี่ยเก็บจากผู้ประกอบการร้านค้า หากมีการรับจัดเลี้ยงประชุม อบรม สัมมนาให้ร้านค้าจัดหาเอง

๖.๓.๔ การชำระเงินบำรุงค่าสวัสดิการตามข้อ ๗.๓.๑ ผู้ประกอบการจะต้องชำระภายในระยะเวลาตามที่กำหนด หากผิดนัดไม่ชำระตามกำหนดกรมอนามัยจะคิดดอกเบี้ยปรับในอัตราวันละ ๑๐๐ บาท ทุกๆ คราวที่มีการผิดนัด

๖.๔ หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ

๖.๔.๑ ผู้ประกอบการจะนำพื้นที่ที่ได้รับอนุญาตไปใช้ในกิจการอย่างอื่นหรือยินยอมให้ผู้อื่นใช้สถานที่ดังกล่าวหรือโอนสิทธิให้ผู้อื่นไม่ว่าบางส่วนหรือทั้งหมดหรือยินยอมให้ผู้อื่นดำเนินการแทนไม่ได้

๖.๔.๒ ห้ามมิให้ผู้ได้รับอนุญาตดัดแปลงต่อเติมอาคารโรงอาหาร รวมทั้งระบบประปา ไฟฟ้า เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงต่อเติมให้สิ่งที่ดัดแปลงต่อเติมซึ่งเป็นส่วนที่ติดตรึงกับอาคารนั้น(ถ้าเรือถอนจะทำให้เกิดการชำรุดเสียหายกับอาคาร) ตกเป็นสมบัติของผู้อนุญาตจะเรียกให้ชดใช้ค่าเสียหายใดๆไม่ได้ทั้งสิ้น

๖.๔.๓ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อตกลงแนบท้ายสัญญา อนุญาตให้จัดบริการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มในโรงอาหาร กรมอนามัย

๖.๕ การประเมินผล

ผู้รับอนุญาตต้องถูกประเมินหลังจากที่เริ่มประกอบกิจการร้านอาหารแล้ว โดยกรมอนามัย จะจัดให้มีการประเมินผลร้านอาหารอย่างต่อเนื่องโดยจะประเมินทุก ๆ ๖ เดือน เพื่อให้ทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้บริโภค และจะประเมินในหัวข้อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๖.๖ การแจ้งผลการปฏิบัติของผู้ประกอบการ

กรมอนามัย จะแจ้งผลหลังจากที่สรุปผลการประเมินแล้วโดยหากมีกรณีที่กรมอนามัยพิจารณาแล้วเห็นว่าผู้ประกอบการควรปรับปรุงกรมอนามัยจะแจ้งให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรและผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด

๗. การสงวนสิทธิของคณะกรรมการการสวัสดิการการร้านอาหาร กรมอนามัย

๗.๑ กรมอนามัย หรือตัวแทนที่ได้รับมอบหมาย สงวนไว้ซึ่งสิทธิที่จะเข้าตรวจการปฏิบัติตามสัญญา

๗.๒ กรมอนามัย สงวนสิทธิที่จะเพิ่มเติมจำนวนอาหาร และผู้ค้าได้ตามที่จะพิจารณาเห็นสมควรทั้งนี้ ผู้ประกอบการเดิมจะเรียกร้องค่าเสียหายหรือเปลี่ยนแปลงประโยชน์อื่นใดเพิ่มเติมไม่ได้

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๑
ประเภทอาหารอีสาน

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ส้มตำ	จานละ ๒๕-๓๐
๒	ลาบ	จานละ ๓๐
๓	น้ำตก	จานละ ๓๐
๔	หมูย่าง/คอหมู	จานละ ๒๕-๓๐
๕	ไก่ทอด,ไก่ย่าง	
๖	- อก,สะโพก	ชิ้นละ ๓๕-๕๐
	- ปีกเต็ม	ปีกละ ๒๕-๓๐
	- ปีกบน	ปีกละ ๑๕-๒๐
	- น่อง	ชิ้นละ ๒๐
๗	ไส้กรอกอีสาน	ไม้ละ ๑๐-๑๕
๘	ปลาย่าง,ทอด	ตัวละ ๓๐-๕๐
๙	แกงอีสาน	ถุงละ ๒๐-๒๕
๑๐	ข้าวเหนียว/ขนมจีน	ถุงละ ๕
๑๑	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๒
ประเภทอาหารจานเดียว

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ข้าวมันไก่	จานละ ๒๕-๓๐
๒	ข้าวหมูแดง	จานละ ๒๕-๓๐
๓	ข้าวหมูแดง+หมูกอบ	จานละ ๒๕-๓๐
๔	ผัดซีอิ้ว/ราดหน้า	จานละ ๒๕-๓๐
๕	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๓
ประเภทอาหารตามสั่ง

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ข้าวผัดกระเพราหมู/ไก่/กุ้ง/ปลาหมึก	จานละ ๒๕-๓๐
๒	ไข่ดาว	ฟองละ ๕
๓	ไข่เจียว/หมูสับ (๑ ฟอง) ราดข้าว	จานละ ๒๕-๓๐
๔	แกงจืด	ถ้วย/ชาม ละ ๒๕-๓๐
๕	ข้าวผัดใส่ไข่/กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก	จานละ ๒๕-๓๐
๖	ข้าวผัดแฉนม/ใส่ไข่	จานละ ๓๐
๗	ผัดซีอิ้ว/ราดหน้า	จานละ ๒๕-๓๐
๘	ข้าวกระเทียม หมู/ไก่/กุ้ง/ปลาหมึก	จานละ ๒๕-๓๐
๙	ข้าวผัดพริกแกง กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก	จานละ ๒๕-๓๐
๑๐	ผัดพริกสด กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก	จานละ ๒๕-๓๐
๑๑	ผัดไทยใส่ไข่ /กุ้งสด	จานละ ๓๐-๓๕
๑๒	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	จานละ ๒๕-๓๐
๑๓	สุกน้ำ/แห้ง กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก/ทะเล	จานละ ๒๕-๓๐
๑๔	ข้าวต้มปลา กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก/ทะเล	ถ้วยละ ๒๕-๓๐
๑๕	คะน้าหมูกรอบ/ปลาเค็ม	จานละ ๒๕-๓๐
๑๖	ต้มยำ ปลา กุ้ง/หมู/ไก่/ปลาหมึก/ทะเล	ถ้วย/ถุง ๓๕-๔๐
๑๗	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๔
ประเภทก๋วยเตี๋ยว

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ	ชามละ ๒๕-๓๐
๒	ก๋วยเตี๋ยวปลา	ชามละ ๒๕-๓๐
๓	เย็นตาโฟ	ชามละ ๒๕-๓๐
๔	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๕
ประเภทก๋วยเตี๋ยว

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อ น้ำตก	ชามละ ๒๕-๓๐
๒	ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น/เนื้อตุ๋น น้ำตก	ชามละ ๒๕-๓๐
๓	ก๋วยเตี๋ยวไก่/เป็ด	ชามละ ๒๕-๓๐
๔	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๖
ประเภทอาหารอิสลาม

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ข้าวราดกับข้าว ๑ อย่าง(ประเภทแกง ผัดจืด ผัดเผ็ด ยำ ทอด)	จานละ ๒๐-๒๕
๒	ข้าวราดกับข้าว ๒ อย่าง(ประเภทแกง ผัดจืด ผัดเผ็ด ยำ ทอด)	จานละ ๒๕-๓๐
๓	ข้าวราดกับข้าวประเภทเนื้อสัตว์ล้วน(เช่น หมูทอด ไก่อบ เนื้อทอด)	จานละ ๒๕-๓๐
๔	ข้าวเปล่า	จานละ ๕
๕	ข้าวหมกไก่ ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยวแกง ซุปหางวัว	จานละ ๒๐-๒๕
๖	อื่นๆ	จานละ ๒๐-๒๕
	<u>กับข้าว</u>	
๑	ไข่ดาว	ฟองละ ๕
๒	ไข่พะโล้	ถูกละ ๒๕-๓๐
๓	ห่อหมกไก่ ปลา	กระทงละ ๑๐-๑๕
๔	หมูสับปั้นทอด	ชิ้นละ ๕
๕	ทอดมันปลา	ชิ้นละ ๒
๖	ปลาทอด(ปรุงรส)	ชิ้นละ ๘-๑๐
๗	น้ำพริกปลาทุ ผักสด(ปลาทุ ๑ ตัว)	ชุดละ ๓๐
๘	แกงจืด	ชุดละ ๒๕
๙	กับข้าวใส่ถุง	ถ้วยละ ๒๕-๓๐
	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
ร้านที่ ๗ ประเภทม้งสวิร์ติ

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	แกงเผ็ดต่างๆ	ถ้วยละ ๒๕
๒	แกงจืดต่างๆ	ถ้วยละ ๒๕
๓	ผัดต่างๆ	จานละ ๒๕
๔	ยำต่างๆ	จานละ ๒๕
๕	อาหารม้งสวิร์ติราดข้าวกับ ๑ อย่าง	จานละ ๒๐-๒๕
๖	อาหารม้งสวิร์ติราดข้าวกับ ๒ อย่าง	จานละ ๒๕-๓๐
๗	อาหารม้งสวิร์ติใส่ถั่ว	ถ้วยละ ๒๕-๓๐
๘	น้ำเต้าหู้	ถ้วยละ ๗
๙	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
 ร้านที่ ๘
 ประเภทอาหารข้าวราดแกง

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	ข้าวราดแกง ๑ อย่าง	จานละ ๒๐-๒๕
๒	ข้าวราดแกง ๒ อย่าง	แก้วละ ๒๕-๓๐
๓	กับข้าวใส่ถ้วย	ถ้วยละ ๒๐-๒๕
๔	กับข้าวใส่ถาด	ถาดละ ๒๕-๓๐
๕	ไข่ดาว	ฟองละ ๕
๖	ข้าวเปล่า	จาน/ถาด ๕
๗	อื่นๆ	

รายการและราคาอาหารที่กำหนดให้จำหน่ายในร้านอาหารกรมอนามัย
 ร้านที่ ๙
 ประเภทเครื่องดื่มทุกชนิด เช่น น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ น้ำเต้าหู้ (ยกเว้นสุรา ของมีเนมา)

รายการที่	รายการอาหาร	ราคาไม่เกิน (บาท)
๑	<u>ประเภทเครื่องดื่ม</u> น้ำสมุนไพรต่างๆ	แก้ว ๗-๑๐ ขวดละ ๑๒
๒	กาแฟ,โอเลี้ยง,ชา,น้ำหวานต่างๆ	แก้ว ๗-๑๐ ถุง ๑๒
๓	น้ำส้มคั้น	แก้วละ ๑๕-๒๐ ขวด ๒๐
๔	น้ำผลไม้ปั่น	แก้วละ ๑๕-๒๐
๕	น้ำแข็งเปล่า	แก้วละ ๒
๖	น้ำอัดลม ขวด กระป๋อง	ตามท้องตลาด
๗	อื่นๆ	

ร้านแผงลอย

ร้านที่ ๑ ร้านผลไม้ขายเป็นกิโล
ไม่สูงกว่าท้องตลาด

ร้านที่ ๒ ร้านผัก
ไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

ร้านที่ ๓ ร้านยาต่างๆ /ขนมจีน
ไม่สูงกว่าราคาตามท้องตลาด

ร้านที่ ๔ ร้านขนมไทย/น้ำแข็งใส
ไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

ร้านที่ ๕ ร้านไอศกรีมตัก พร้อมเครื่องต่างๆ
ไม่สูงกว่าราคาตามท้องตลาด

ร้านที่ ๖ ร้านเบเกอรี่
ไม่สูงกว่าราคาตามท้องตลาด

ร้านที่ ๗ ร้านกาแฟสด
แก้วละ ๒๕-๓๐ บาท

ร้านที่ ๘ ร้านหนังสือ
ไม่สูงกว่าราคาตามท้องตลาด

ค่าบำรุง และค่าเช่าพื้นที่ร้านอาหาร ร้านค้า รวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่น

๑. ค่าบำรุงสวัสดิการประจำปี เฉลี่ยเก็บรายเดือน เดือนละ ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
 ๒. ค่าเช่าห้อง ๙ ห้องๆ ละ ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อเดือน ค่าน้ำ เฉลี่ยเก็บ ๒๐๐ บาท ต่อเดือน ค่าไฟ ตามมิเตอร์ที่ปรากฏจริง (จด ณ วันสิ้นเดือน หากตรงกับวันหยุดจะจดก่อนหรือหลัง วันหยุดแล้วแต่กรณี)
 ๓. ค่าเช่าแผงลอย ๘ แผง แผงลอยละ ๑,๐๐๐ บาท ต่อเดือน หากมีการใช้น้ำและไฟฟ้า ค่าน้ำ เดือนละ ๒๐๐ บาท ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ที่ปรากฏจริง (จด ณ วันสิ้นเดือน หากตรงกับวันหยุดจะจดก่อนหรือหลัง วันหยุดแล้วแต่กรณี)
 ๔. ค่าเก็บล้างภาชนะ รวมทั้งทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ พื้นที่บริเวณร้านอาหาร บ่อตกไขมัน ห้องน้ำ ห้องสุขา เฉลี่ยเก็บจากผู้ประกอบการตามจ่ายจริง
-