



ประกาศวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี
เรื่อง จัดหาผู้ให้บริการจำหน่ายอาหาร ภายในวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี

ด้วย วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จัดหาผู้ให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในวิทยาลัยฯ เพื่อให้บริการกับนักศึกษาพยาบาล บุคลากร ในราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่งหรืออาหารจานเดียว
๒. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวแกงและอาหารตามสั่ง
๓. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทยำ อาหารอีสาน ของทอดและอื่น ๆ

ผู้มีความประสงค์จะเข้าร่วมจำหน่ายอาหาร ติดต่อขอรับเอกสารรายละเอียดได้ที่ งานอาคารสถานที่ และซ่อมบำรุง ห้องบริหารงานทั่วไป อาคาร ๑๑๑ ปี สมเด็จพระศรีนครินทร์ฯ ชั้น ๑ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี หรือสอบถามทางโทรศัพท์ ๐๗๗-๒๘๗๘๑๖-๔๐๗ ในวันและเวลาราชการ ระหว่างวันที่ ๔ - ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๓ กำหนดเปิดซองการประมูลวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๓๐ น.

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นงนภัทร รุ่งเนย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี

ข้อเสนอหลักเกณฑ์ในการอนุญาตให้ขายอาหารภายในวิทยาลัยฯ

๑. จำนวนร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน ๓ ร้าน ได้แก่
 - ๑.๑ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่งหรืออาหารจานเดียว
 - ๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวแกงและอาหารตามสั่ง
 - ๑.๓ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทยำ อาหารอีสาน ของทอดและอื่น ๆ
๒. ราคาสินค้า
 - ๒.๑ ร้านที่ ๑-๒ จำหน่ายอาหารได้ไม่เกินจานละ ๔๐ บาท
 - ๒.๒ ร้านที่ ๓ จำหน่ายน้ำหวาน แก้วละ ๑๐-๔๐ บาท ขนมหวานถ้วยละ ๑๐-๒๐ บาท อาหารอื่น ๆ ขึ้นลงตามท้องตลาด
๓. มาตรการช่วยเหลือนักศึกษาขาดแคลน
๔. ร้านที่ ๑-๒ จะต้องมีการอาหารราคาพิเศษสำหรับนักศึกษาที่ขาดแคลนอย่างน้อย ๑ รายการ
๕. มาตรการควบคุมคุณภาพ
 - ๕.๑ การจำหน่ายอาหารสดปรุงสุกใหม่ ต้องปรุงอาหารก่อนการจำหน่ายไม่เกิน ๒ ชั่วโมง และห้ามจำหน่ายอาหารค้างคืน ยกเว้นอาหารประเภทต้ม ตุ่น
 - ๕.๒ ร้านค้าจะต้องแสดงราคาอาหารแต่ละรายการให้เห็นชัดเจน
 - ๕.๓ ผู้ประกอบอาหาร/ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องใช้หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย ผ่ากันเขี้ยวตามมาตรฐานการคุ้มครองผู้บริโภค
 - ๕.๔ ผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และสามารถแสดงหลักฐานให้การตรวจสุขภาพได้ ผลการตรวจร่างกาย ตับอักเสบบ A-B และ ไทฟอยด์
 - ๕.๕ ร้านค้าจะหยุดจำหน่ายสินค้าได้ไม่เกิน ๒ วัน/สัปดาห์ หากหยุดเกิน ๒ วัน/สัปดาห์ จำนวน ๓ ครั้ง เป็นอันสิ้นสุดสัญญา
๖. มาตรการลดปริมาณขยะ
 - ๖.๑ ห้ามร้านค้าจำหน่ายอาหารบรรจุถุงพลาสติก ห่อกระดาษ กล่องโฟม
 - ๖.๒ สามารถจำหน่ายสินค้าโดยการนำภาชนะมาบรรจุ เช่น กล่องพลาสติก ปิ่นโต แก้วน้ำ เพื่อนำออกไปรับประทานนอกบริเวณโรงอาหารได้
๗. การกำหนดหลักเกณฑ์และคุณสมบัติของร้านค้า/ผู้เช่าสถานที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า
 - ๗.๑ ร้านค้า/ผู้เช่าต้องจ่ายค่าน้ำ ไฟ ตามมิเตอร์
 - ๗.๒ ร้านค้า/ผู้เช่าต้องรับผิดชอบดูแลความสะอาดของสถานที่ และอุปกรณ์ – ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านความร้อนก่อนใช้งาน
 - ๗.๓ การดูแลความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหาร
 - ผู้เช่าต้องรับผิดชอบความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารและโรงอาหารทั้งหมด
๘. กำหนดเวลาให้บริการตั้งแต่ ๐๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ทุกวัน
๙. ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดต่อ สำหรับสถานประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ รุ่งนัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สุราษฎร์ธานี