



ประกาศโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน
เรื่อง การรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหาร

ด้วยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน มีความประสงค์จะเปิดรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหาร
ของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จำนวน ๑ ร้าน ดังนี้

๑. ร้านขายเครื่องดื่ม, ผลไม้, ไอศกรีม, และขนมหวาน จำนวน ๑ ร้าน

๑. คุณสมบัติผู้สมัคร

๑. เป็นบุคคลทั่วไป/ นิติบุคคล หรือคณะบุคคล
๒. กรณีที่เป็นบุคคลต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์นับถึงวันรับสมัคร
๓. เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อและโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อ
แก่ผู้บริโภครได้
๔. ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้
๕. บุคคลที่มีภาระหนี้สินค่าเช่าอาคารหรือค่าสาธารณูปโภคกับทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่าง
แดนดิน ไม่มีสิทธิ์ในการสมัครคัดเลือก
๗. เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๒. การรับสมัคร

๒.๑ วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

ให้ผู้ประสงค์จะสมัครขอรับและยื่นใบสมัครพร้อมเอกสารด้วยตนเอง ตั้งแต่วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน-๖ ธันวาคม
๒๕๖๑ ในวันและเวลาราชการ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ที่ฝ่ายบริหารทั่วไป อาคารผู้ป่วยนอก ชั้น ๓
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน และสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์โรงพยาบาล
<http://www.sawanghospital.com>

๒.๒ เอกสารและหลักฐานที่ต้องยื่น พร้อมใบสมัคร (ไม่มีค่าธรรมเนียมในการสมัคร)

๑. รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวกและไม่ใส่แว่นตา ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
๒. สำเนาบัตรประชาชนพร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ
๓. สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ
๔. ใบรับรองแพทย์แสดงผลการตรวจไวรัสตับอักเสบบีและไทป์พอยด์ จำนวน ๑ ฉบับ
๕. รายการอาหารและราคาอาหารที่จะจำหน่าย (ตามความเหมาะสม)
๖. สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์หรือสำเนาใบจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท (กรณีเป็นนิติบุคคล)

/๓. เกณฑ์การคัดเลือก...

๓. เกณฑ์การคัดเลือก จะคัดเลือกโดย

๓.๑ การสอบสัมภาษณ์ผู้สมัคร

๓.๒ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบ ในวันศุกร์ ที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๔.๐๐ น.เป็นต้นไป ณ
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน และผู้ประกอบการจะต้องนำอุปกรณ์ในการทดสอบมาเอง
ทั้งหมด

๓.๓ ผู้ประกอบการร้านขายเครื่องดื่ม,ผลไม้,ไอศกรีม, และขนมหวานจะต้องแข่งขันการทดสอบดังนี้

- สตอเบอร์รี่ปั่น
- สับปะรดปั่น
- น้ำลำไย

๓.๔ หลักเกณฑ์การพิจารณาจะพิจารณาจากองค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

- อาหารสะอาดถูกหลังสุขาภิบาล
- รสชาติอร่อย
- การตกแต่งอาหาร
- ภาชนะที่ใส่อาหาร
- ปริมาณอาหาร
- ราคาที่เหมาะสม

๔. ประกาศผลการคัดเลือก

๔.๑ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก ในวันอังคาร ที่
๑๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ ทางเว็บไซต์โรงพยาบาล<http://www.sawanghospital.com> และบอร์ดประชาสัมพันธ์ อาคาร
ผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน

๔.๒ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องเข้ามาทำสัญญาจ้างให้ทราบภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากทาง
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน ถ้าไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาที่กำหนดจะถือว่าสละสิทธิ์

๔.๓ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบคุณภาพของอาหารและการ
ดำเนินงานกิจการร้านอาหารทุก ๓ เดือน หากไม่ผ่านการประเมินโรงพยาบาลฯ จะแจ้งให้ทราบเพื่อแก้ไข หาก
ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด โรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์ขอให้ยกเลิกการดำเนินการ ก่อนกำหนดที่ระบุไว้ใน
สัญญาได้

๔.๔ ให้ผู้ประกอบการเริ่มจำหน่ายอาหารตั้งแต่วันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ - ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๒

๕. เงื่อนไขการชำระเงิน

๕.๑ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้าทุกเดือน ตามที่ทางโรงพยาบาลเรียกเก็บจาก
มิเตอร์

๕.๒ การจัดสรรผลประกอบการ ดังนี้

๑. กรณีที่ผู้ประกอบการมียอดขายน้อยกว่า ๕๐,๐๐๐ บาท/เดือน ต้องจ่ายเข้ากองทุนสวัสดิการ
๑๕ % ของยอดขาย
๒. กรณีที่ผู้ประกอบการมียอดขายมากกว่า ๕๐,๐๐๐ บาท/เดือน ต้องจ่ายเข้ากองทุน
สวัสดิการ ๑๐ % ของยอดขาย

๕.๓ การจัดสรรผลประโยชน์ทางโรงพยาบาลจะสรุปลงทุกวันและจะจัดสรรเงินคืนให้ในวันถัดไปในอัตรา ๑๐ % ของยอดขาย

๖. เงื่อนไขอื่น ๆ

- ๖.๑ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะใช้รูปแบบคู่มือหรือรูปแบบอื่นตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ๖.๒ สำหรับผู้ที่ผ่านคัดเลือกจะต้องมาทำสัญญาการจ้างกับโรงพยาบาล พร้อมทั้งวางเงินมัด จำนวน ๒,๐๐๐ บาท หากไม่มาทำสัญญาและนำเงินมาวางมัดจำให้ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา โรงพยาบาลจะถือว่าสละสิทธิ์
- ๖.๓ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร
- ๖.๔ ผู้ประกอบการจะต้องจำหน่ายอาหารอย่างน้อย ๖ วันใน ๑ สัปดาห์ โดยแต่ละวันจะต้องเริ่มให้บริการจำหน่ายอาหารตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. และให้ผู้เข้าทั้ง ๕ ราย จัดเวรกันให้มีการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มให้ครบทุกวันทั้ง ๗ วัน ใน ๑ สัปดาห์ กรณีมีเหตุจำเป็นเร่งด่วนไม่สามารถมาจำหน่ายอาหารได้ต้องแจ้งให้คณะกรรมการบริหารจัดการร้านอาหารทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ วัน
- ๖.๕ ผู้ประกอบกิจการจะต้องแต่งกายตามแบบฟอร์มที่ทางโรงพยาบาลกำหนด (เสื้อกันเปื้อน หมวก)
- ๖.๖ ผู้ประกอบการจะต้องติดป้ายแสดงรายการอาหาร และราคาให้ชัดเจน
- ๖.๗ ห้ามผู้ประกอบการใช้กล่องโฟมหรือภาชนะที่ทำจากโฟม และลดการใช้พลาสติก โดยให้ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุย่อยสลายง่ายและไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม จำหน่ายให้แก่ผู้มาใช้บริการที่โรงอาหาร
- ๖.๘ ห้ามนำเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เข้ามาจำหน่ายภายในโรงพยาบาล กรณีตรวจพบจะว่ากล่าวตักเตือน ๑ ครั้ง ถ้ายังพบว่ามี การปฏิบัติซ้ำอีกจะยกเลิกสัญญา
- ๖.๙ เนื่องจากผู้มาใช้บริการที่โรงอาหารบางส่วนจะเป็นผู้ป่วย/ญาติผู้ป่วยที่มารักษาตัวที่โรงพยาบาล ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายจะต้องไม่แพงกว่าในท้องตลาดในคุณภาพและปริมาณอาหารที่เท่ากัน
- ๖.๑๐ กรณีที่มีการจัดอบรม/ประชุมที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารโดยโรงพยาบาลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้จัด ผู้ประกอบการต้องเข้ารับการอบรมตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ๖.๑๑ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลที่ทางโรงพยาบาลกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด
- ๖.๑๒ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ต้องใช้ภาชนะและเครื่องปรุงประกอบอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน สะอาด ถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพาต่อร่างกายและต้องได้รับการปรุงที่สุกตามที่คณะกรรมการสวัสดิการฯ กำหนดอย่างเคร่งครัด ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แต่งกายสุภาพ สะอาด สวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม พุดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นและผู้ประกอบการในร้านสวัสดิการเดียวกัน
- ๖.๑๓ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านค้าของตนเองและบริเวณพื้นที่ส่วนรวม รวมทั้งต้องดูแล รักษา วัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่สวัสดิการโรงพยาบาลจัดเตรียมไว้ให้อยู่สภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา
- ๖.๑๔ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามระเบียบหรือกฎเกณฑ์เพื่อควบคุมและป้องกันการติดเชื้อตามที่งานควบคุมและป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC) กำหนด

๖.๑๕ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการบริโภค โดยเฉพาะจาน ชาม ถ้วย ต้องเป็นภาชนะ กระจกเบี่ยง หรือแก้วใสไม่มีสี หรือเมลามีน ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมาใส่บริการ ซึ่งอุปกรณ์ดังกล่าวจะต้องผ่าน ความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารจัดการโรงอาหารของโรงพยาบาลแล้วเท่านั้น จึงจะสามารถนำมาให้บริการ ในร้านอาหารได้ ส่วนโต๊ะเก้าอี้และชุดลวกซอน ส้อม ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้จัดหาตามความเหมาะสม และทาง โรงพยาบาลจะจัดหาพนักงานเก็บภาชนะให้แต่การทำความสะอาดผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบเอง

๖.๑๖ โรงพยาบาลจะมีพนักงานบริการส่งอาหารให้ลูกค้าภายในโรงพยาบาล

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายประมินทร์ อนุกุลประเสริฐ)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน