



ประกาศโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน
เรื่อง การรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหาร

ด้วยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน มีความประสงค์จะเปิดรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหาร
ของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จำนวน ๕ ร้าน ดังนี้

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ร้านข้าวราดแกง และอาหารตามสั่งขายได้ทุกรายการ | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๒. ร้านอาหารอีสานขายได้ทุกรายการ
(ต้องมีอาหาร ลาบ, ก้อย, ต้ม, ส้มตำ, และต้องปรุงสดใหม่เสมอ) | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๓. ร้านอาหารจานร้อน , ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่, ก๋วยจั๊บ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๔. ร้านขายเครื่องดื่ม, ผลไม้, ไอศกรีม, และขนมหวาน | จำนวน ๑ ร้าน |

๑. คุณสมบัติผู้สมัคร

๑. เป็นบุคคลทั่วไป/ นิติบุคคล หรือคณะบุคคล
๒. กรณีที่เป็นบุคคลต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์นับถึงวันรับสมัคร
๓. เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย แข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อและโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อ
แก่ผู้บริโภครได้
๔. ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิให้ผู้อื่นไม่ได้
๕. บุคคลที่มีภาระหนี้สินค่าเช่าอาคารหรือค่าสาธารณูปโภค กับทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่าง
แดนดิน ไม่มีสิทธิในการสมัครคัดเลือก
๖. ผู้สมัครสามารถยื่นใบสมัครได้ จำนวน ๑ ร้านเท่านั้น
๗. เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๒. การรับสมัคร

๒.๑ วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

๑. ให้ผู้ประสงค์จะสมัครขอรับและยื่นใบสมัครพร้อมเอกสารด้วยตนเอง ตั้งแต่วันที่ ๙ ตุลาคม - ๑๘
ตุลาคม 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 จะคัดเลือกโดย

๓.๑ การสอบสัมภาษณ์ผู้สมัคร

๓.๒ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร ในวันศุกร์ที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๓๐ น. ณ โรงอาหาร โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน และผู้ประกอบการจะต้องนำอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

๓.๓ ผู้ประกอบการแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร (ประกอบอาหาร ๓ อย่าง) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

๑. ร้านอาหารข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง

- ไข่พะโล้
- พะแนง
- ผัดผักรวมมิตร

๒. ร้านอาหารอีสาน

- ลาบเนื้อ
- น้ำตกหมู
- ส้มตำ

๓. ร้านอาหารจานร้อน , ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่, ก๋วยจั๊บ

- ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ
- ก๋วยเตี๋ยวไก่
- ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก

๔. ร้านขายเครื่องดื่ม ,ผลไม้, ไอศกรีม,และขนมหวาน

- สตอเบอร์รี่ปั่น
- กลัวยหอมนมสดปั่น
- ลอดช่อง

๓.๔ หลักเกณฑ์การพิจารณาจะพิจารณาจากองค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

- อาหารสะอาดถูกหลักสุขาภิบาล
- รสชาติอร่อย
- การตกแต่งอาหาร
- ภาชนะที่ใส่อาหาร
- ปริมาณอาหาร
- ราคาที่เหมาะสม

๔. ประกาศผลการคัดเลือก

๔.๑ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก ในวันจันทร์ที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๑ ทางเว็บไซต์โรงพยาบาล <http://www.sawanghospital.com> และบอร์ดประชาสัมพันธ์ อาคารผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน

๔.๒ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องเข้ามาทำสัญญาจ้างให้ทราบภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน ถ้าไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาที่กำหนดจะถือว่าสละสิทธิ์

๔.๓ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบคุณภาพของอาหารและการดำเนินงานกิจการร้านอาหารทุก ๓ เดือน หากไม่ผ่านการประเมินโรงพยาบาลฯ จะแจ้งให้ทราบเพื่อแก้ไข หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด โรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์ขอให้ยกเลิกการดำเนินการ ก่อนกำหนดที่ระบุไว้ในสัญญาได้

๔.๔ ให้ผู้ประกอบการเริ่มจำหน่ายอาหารตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๒

๕. เงื่อนไขการชำระเงิน

๕.๑ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้าทุกเดือน ตามที่ทางโรงพยาบาลเรียกเก็บจากมิเตอร์

๕.๒ การจัดสรรผลประกอบการ ดังนี้

๑. กรณีที่ผู้ประกอบการมียอดขายน้อยกว่า ๔๐,๐๐๐ บาท/เดือน ต้องจ่ายเข้ากองทุนสวัสดิการ ๒๕ % ของยอดขาย

๒. กรณีที่ผู้ประกอบการมียอดขายมากกว่าหรือเท่ากับ ๔๐,๐๐๐ บาท/เดือน ต้องจ่ายเข้ากองทุนสวัสดิการ ๒๐ % ของยอดขาย

๓. กรณีที่ผู้ประกอบการมียอดขายมากกว่า ๑๐๐,๐๐๐ บาท/เดือน ต้องจ่ายเข้ากองทุนสวัสดิการ ๑๕ % ของยอดขาย

๕.๓ การจัดสรรผลประกอบการ ทางโรงพยาบาลจะสรุбыอดขายทุกวันและจะจัดสรรเงินคืนให้ในวันถัดไปในอัตรา ๒๕ % ของยอดขาย

๖. เงื่อนไขอื่น ๆ

๖.๑ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน จะใช้รูปแบบคูปองหรือรูปแบบอื่นตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๖.๒ สำหรับผู้ที่ผ่านคัดเลือกจะต้องมาทำสัญญาการจ้างกับโรงพยาบาล พร้อมทั้งวางเงินมัดจำ จำนวน ๒,๐๐๐ บาท หากไม่มาทำสัญญาและนำเงินมาวางมัดจำให้ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา โรงพยาบาลจะถือว่าสละสิทธิ์

๖.๓ ผู้ได้รับคัดเลือกจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

๖.๔ ผู้ประกอบการจะต้องจำหน่ายอาหารอย่างน้อย ๖ วันใน ๑ สัปดาห์ โดยแต่ละวันจะต้องเริ่มให้บริการจำหน่ายอาหารตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. และให้ผู้เช่าทั้ง ๕ ราย จัดเวรกันให้มีการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มให้ครบทุกวันที่ 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 เนื่องจาก...

๖.๙ เนื่องจากผู้มาใช้บริการที่โรงอาหารบางส่วนจะเป็นผู้ป่วย/ญาติผู้ป่วยที่มารักษาตัวที่โรงพยาบาล ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายจะต้องไม่แพงกว่าในท้องตลาดในคุณภาพและปริมาณอาหารที่เท่ากัน

๖.๑๐ กรณีที่มีการจัดอบรม/ประชุมที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารโดยโรงพยาบาลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้จัด ผู้ประกอบการต้องเข้ารับการอบรมตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๖.๑๑ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลที่ทางโรงพยาบาลกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด

๖.๑๒ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ต้องใช้ภาชนะและเครื่องปรุงประกอบอาหาร ปลอดภัยได้มาตรฐานสะอาด ถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกายและต้องได้รับการปรุงที่สุกตามที่คณะกรรมการสวัสดิการฯ กำหนดอย่างเคร่งครัด ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แต่งกายสุภาพ สอาด สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม พุดจาสุขภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นและผู้ประกอบการในร้านสวัสดิการเดียวกัน

๖.๑๓ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านค้าของตนเองและบริเวณพื้นที่ส่วนรวม รวมทั้งต้องดูแล รักษา วัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่สวัสดิการโรงพยาบาลจัดเตรียมไว้ให้อยู่สภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา

๖.๑๔ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามระเบียบหรือกฎเกณฑ์เพื่อควบคุมและป้องกันการติดเชื้อตามที่งานควบคุมและป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC) กำหนด

๖.๑๕ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการบริโภค โดยเฉพาะจาน ชาม ถ้วย ต้องเป็นภาชนะกระเบื้อง หรือแก้วใสไม่มีสี หรือเมลามีน ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมาใช้บริการ ซึ่งอุปกรณ์ดังกล่าวจะต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารจัดการโรงอาหารของโรงพยาบาลแล้วเท่านั้น จึงจะสามารถนำมาใช้บริการในร้านอาหารได้ ส่วนโต๊ะเก้าอี้และชุดลวกช้อน ส้อม ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้จัดหาตามความเหมาะสม และทางโรงพยาบาลจะจัดหาพนักงานเก็บภาชนะให้แต่การทำความสะอาดผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบเอง

๖.๑๖ โรงพยาบาลจะมีพนักงานบริการส่งอาหารให้ลูกค้าภายในโรงพยาบาล

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายวิโรจน์ วิโรจน์วัฒน์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสว่างแดนดิน