



ประกาศโรงพยาบาลบ้านนา

เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้เข้าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลบ้านนา

ด้วยโรงพยาบาลบ้านนา มีความประสงค์ที่จะรับสมัครคัดเลือกผู้เข้าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ณ ร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลบ้านนา ซึ่งมี ๓ ร้าน ดังนี้

๑. ร้านเครื่องดื่ม ผลไม้ ขนมหวาน ไอศกรีม . จำนวน ๑ ร้าน
 ๒. ร้านอาหารเส้น จำหน่ายก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ขนมจีน สปาเก็ตตี้ ยำ ส้มตำ ฯลฯ จำนวน ๑ ร้าน
 ๓. ร้านข้าว จำหน่ายข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง
ข้าวหมูกรอบ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวน้ำพริกเงี้ยว ฯลฯ จำนวน ๑ ร้าน
- ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มบำรุงกำลังทุกชนิด และบุหรี่หรือยาสูบ

ผู้สนใจประสงค์จะสมัครรับการคัดเลือก ต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๑. ระเบียบและเงื่อนไขทั่วไป

- ๑.๑ ผู้สนใจสามารถขอเอกสารใบสมัครได้ที่งานธุรการ ในระหว่างวันที่ ๒๒ - ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๓
เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ในวันทำการและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่มงานบริหารทั่วไป
โทรศัพท์ ๐๓๗ - ๓๘๑๓๘๒, ๓๘๒๐๑๕ ต่อ ๑๒๒๖
- ๑.๒ กรอกใบสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารยื่นที่งานธุรการ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ ตุลาคม - ๖ พฤศจิกายน
๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ทุกวันทำการ
- ๑.๓ ผู้สมัครต้องเข้ารับการสัมภาษณ์ เสนอเมนูอาหาร และเตรียมอาหารที่จำหน่ายให้คณะกรรมการชิม
ในวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ โดยจะโทรศัพท์นัดหมายตามเบอร์โทรศัพท์ที่แจ้งในใบสมัคร

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

- ๒.๑ เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย
- ๒.๒ ไม่เป็นผู้มีหนี้สิน
- ๒.๓ ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสังคม
- ๒.๔ ไม่เคยเป็นผู้ผิดสัญญา กับโรงพยาบาลบ้านนา
- ๒.๕ ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารจะพิจารณาเป็นพิเศษ

๓. หลักฐานประกอบใบสมัคร

- สำเนาบัตรประชาชน ๑ ฉบับ
- สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ฉบับ
- รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว ๑ รูป
- เมนูอาหารที่จำหน่ายจริง
- ใบรับรองผลการตรวจสุขภาพผู้ประกอบการอาหาร ตรวจเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร ไวรัสตับอักเสบบี

เอ็กชเรย์ปอด

๔. การพิจารณา/....

๔. การพิจารณาและผลการพิจารณา

โรงพยาบาลบ้านนา จะคัดเลือกจากการสัมภาษณ์ การนำเสนออาหารที่จำหน่าย ในวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ โดยมีเกณฑ์การพิจารณาดังนี้

๑. ราคาที่เสนอ ร้อยละ ๕๐
๒. คุณภาพอาหาร ร้อยละ ๕๐

และประกาศผลในวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ที่ป้ายปิดประกาศของโรงพยาบาลบ้านนา ทางเว็บไซต์ และจะโทรศัพท์แจ้งผลผู้ที่ผ่านการคัดเลือก

๕. การทำสัญญาเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร

๕.๑ ผู้ผ่านการคัดเลือกต้องทำสัญญากับโรงพยาบาลบ้านนา ในวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ หากไม่มาทำสัญญาตามวันเวลาดังกล่าว คณะกรรมการฯ จะดำเนินการตัดสิทธิ์ และจะเรียกผู้ได้รับการคัดเลือกลำดับต่อมาแทน

๕.๒ เอกสารประกอบสัญญา จัดเตรียมมา ๒ ฉบับ ดังนี้

- สัญญา ๒ ฉบับ
- สำเนาบัตรประชาชน ๒ ฉบับ
- สำเนาทะเบียนบ้าน ๒ ฉบับ
- เงินค่าประกันของเสียหาย ๕,๐๐๐ บาท
- หนังสือบุคคลค้าประกัน ๑ คน (เป็นข้าราชการระดับปฏิบัติการ หรือผู้นำชุมชน)

๕.๓ สัญญาเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร มีอายุ ๑ ปี ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

๕.๔ ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระค่าเช่าเป็นรายเดือนภายในวันที่ ๕ ของทุกเดือน โดยในเดือนแรกให้ชำระค่าเช่าเดือนปัจจุบันและชำระล่วงหน้าของเดือนถัดไปอีก ๑ เดือน พร้อมทั้งจ่ายค่าประกันของเสียหายร้านละ ๕,๐๐๐ บาท ซึ่งค่าประกันของเสียหายจะจ่ายคืนเมื่อสิ้นสุดสัญญาและไม่มีของเสียหาย หากมีของเสียหายจะนำเงินค่าประกันมาซ่อมแซมก่อนและจะคืนส่วนที่เหลือจากซ่อมแซม

๕.๕ ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระค่าไฟฟ้า ประปา ทุกเดือนตามเลขมิเตอร์ที่ใช้ไป ให้โรงพยาบาลบ้านนา ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๕.๖ เริ่มจำหน่ายวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ทุกวัน หรือหากต้องการหยุดให้แจ้งล่วงหน้า

๕.๗ ให้ขายตามราคาที่โรงพยาบาลบ้านนากำหนด หากถูกร้องเรียนไม่ขายตามราคาที่ปิดประกาศ อาจถูกพิจารณาให้เลิกสัญญาก่อนกำหนด

๕.๘ ต้องใช้อุปกรณ์หรือกล่องใส่อาหารที่ปลอดภัย (ห้ามใช้โฟม) เช่น กล่องกระดาษลดโลกร้อน หรือกล่องชานอ้อย

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายสุวรรณ เพ็ชรรุ่ง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านนา

รายละเอียดแนบท้ายประกาศ
เรื่อง รับสมัครผู้เช่าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลบ้านนา
ฉบับลงวันที่ ตุลาคม ๒๕๖๓

เงื่อนไขการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลบ้านนา ผู้ได้รับการพิจารณาคัดเลือก เรียกว่า ผู้เช่า

๑. ราคาเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร บริเวณร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลบ้านนา ในราคาเริ่มต้นแผงละ ๑,๕๐๐ บาท (หนึ่งพันห้าร้อยบาท)

๒. ผู้เช่าต้องจ่ายค่าบำรุงสถานที่ ค่าไฟฟ้า ประปา เป็นรายเดือน กำหนดชำระภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป โดยในเดือนแรกให้ชำระค่าบำรุงสถานที่เดือนปัจจุบันและล่วงหน้าของเดือนถัดไป ๑ เดือน พร้อมจ่ายค่าประกันของเสียหาย ร้านละ ๕,๐๐๐ บาท ซึ่งจะคืนให้เมื่อสิ้นสุดสัญญาและไม่มีของเสียหาย หากมีของเสียหายจะนำเงินค่าประกันมาซ่อมแซมก่อนและคืนส่วนที่เหลือจากการซ่อมแซม

๓. สัญญาเช่ามีระยะเวลากำหนด ๑ ปี นับจากวันลงนามสัญญาเช่า

๔. ผู้เช่ายินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดที่ผู้ให้เช่าได้กำหนดดังต่อไปนี้ หากมีการเปลี่ยนแปลงต้องได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่าก่อน

๕.๑ ประเภทอาหารที่นำมาจำหน่ายและราคาจำหน่ายอาหาร ต้องได้รับอนุญาตจากผู้ให้เช่าก่อน

๕.๒ ห้ามผู้เช่าจำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนดแต่ละประเภท (รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย)

๕.๓ ให้ผู้เช่าจำหน่ายอาหารได้ในระหว่างเวลา อย่างน้อย ๐๖.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น.

๕.๔ ห้ามผู้เช่าหยุดจำหน่ายอาหารเกิน ๕ วันทำการต่อเดือน

๕.๕ ผู้เช่าจะต้องจัดหาภาชนะ จาน ชาม ช้อน และอุปกรณ์ที่ไม่อันตรายต่อผู้บริโภค ใช้กล่องใส่อาหารที่ปลอดสารพิษ (ห้ามใช้โฟม) ตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ

๕.๖ ห้ามนำภาชนะไปล้างนอกบริเวณที่กำหนด

๕.๗ ห้ามทิ้งน้ำเสียที่เกิดจากการล้างภาชนะหรือจากการประกอบอาหารลงในคูระบายน้ำฝน

๕.๘ ห้ามนำอาหารสด อาหารแห้งมาเตรียมและปรุงบริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร

๕.๙ ให้ผู้เช่าใช้น้ำและไฟฟ้าในแผงของตนเองเท่านั้น หากทราบว่าขโมยน้ำหรือไฟฟ้าจากที่อื่น ผู้ให้เช่าจะดำเนินการยึดเงินมัดจำและจะดำเนินการยึดพื้นที่จำหน่ายอาหารคืนทันที

๕.๑๐ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามระเบียบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ ตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด

๕.๑๑ ให้ผู้เช่าปฏิบัติตามระเบียบการทำความสะอาดร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลทุกวันและทุกครั้งที่ประกอบและจำหน่ายอาหารเสร็จ และให้ทำความสะอาดพื้นที่จำหน่ายอาหารของตนเอง

๕.๑๒ ห้ามผู้เช่าปรุงอาหารในพื้นที่จำหน่ายอาหาร หรือประกอบอาหารที่มีกลิ่นรบกวนผู้อื่น นอกจากการอุ่น, ต้ม, ลวก เท่านั้น

๕.๑๓ ผู้เช่าต้องติดป้ายรายการอาหารพร้อมราคาให้เห็นชัดเจน

/๖. ผู้เช่า...

๖. ผู้เช่าไม่มีสิทธินำแผงจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่า ออกให้ผู้อื่นเช่าช่วงหรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าโดยตรงหรือโดยปริยาย หากผู้ให้เช่าตรวจสอบได้ว่าให้ผู้อื่นเช่าช่วง ผู้ให้เช่ายกเลิกสัญญาเช่าทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า

๗. ผู้เช่าจะไม่ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับ ความยินยอมแล้ว ผู้เช่ายอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นตกเป็นของผู้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น

๘. เมื่อผู้เช่ากระทำผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ผู้ให้เช่ามีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที และผู้เช่ายอมชดใช้ค่าฤชาธรรมเนียมกับค่าทนายความตลอดจนค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายในการติดต่อทวงถามให้แก่ผู้ให้เช่า จนครบกำหนด หากมีความเสียหายดังกล่าวเกิดขึ้นเพราะผู้เช่าเป็นฝ่ายผิดสัญญา

๙. ผู้เช่าจะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับสำหรับร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลบ้านนา

ผลการพิจารณาผู้เช่า ถึงผลการตัดสินของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด

หลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆที่ผู้เข้าต้องปฏิบัติตาม

๑. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ประจุ - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- เชียงและมัต ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ช้อน ช้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุ่มผม
- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษา ให้หายขาด

๒. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่าง น้อย ๖๐ ซม.
- อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม
- มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด
- ภาชนะอุปกรณ์
 - ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
 - ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำเปล่า และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจกเคลือบขาว มีฝาปิดและช้อนตัก ทำด้วยกระจกเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด
 - ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะและขั้นตอน ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
 - ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีที่ระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง
 - จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- เขียงต้องมีสภาพ ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมในการบรรจุอาหาร

➤ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย
- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

➤ วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร ต้องปราศจาก ดังนี้

- สารเคมีกำจัดศัตรูพืช
- สารฟอกขาว (โซเดียม ไฮโดรซัลไฟต์)
- สารฟอร์มาลีน
- สารบอร์แรกซ์
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)

รูปถ่าย

ขนาด ๑ นิ้ว

ใบสมัครเข้าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ในร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลบ้านนา

ชื่อผู้สมัคร นาย /นาง /น.ส.
อายุ.....ปี บัตรประชาชนเลขที่.....บัตรประจำตัวผู้เสียภาษี (ถ้ามี).....
ที่อยู่ปัจจุบันเลขที่.....หมู่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์:.....มีความประสงค์ขอยื่นความจำนงเข้าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล
โดยมีรายละเอียดประกอบการพิจารณา ดังนี้

๑. ข้อเสนออัตราค่าเช่ารายเดือน.....บาท
ทั้งนี้ การเสนออัตราค่าเช่ารายเดือนแต่ละร้านไม่ต่ำกว่า ๑,๕๐๐ บาทต่อเดือน
๒. รายละเอียดของร้านอาหารที่ต้องการเช่ามีดังนี้ (ทำเครื่องหมายในกรอบ ร้านที่ต้องการ)
 ร้านเครื่องดื่ม ผลไม้ ขนมหวาน ไอศกรีม จำนวน ๑ ร้าน
 ร้านอาหารเส้น จำหน่ายก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ สเปกเก็ตตี้ จำนวน ๑ ร้าน
ยำ ขนมจีน ส้มตำ ฯลฯ
 ร้านข้าว จำหน่ายข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว ข้าวขาหมู, ข้าวมันไก่,
ข้าวหมูแดง หมูกรอบ, ข้าวคลุกกะปิ, ข้าวน้ำพริกถนอม ฯลฯ จำนวน ๑ ร้าน
๓. ให้แต่ละท่านที่จ้องร้านยื่นเมนูอาหาร รูป ราคาขาย พร้อมใบสมัครส่งได้ที่งานธุรการ ในเวลาทำการ
พร้อมนี้ได้แนบหลักฐานมาเพื่อประกอบการสมัคร ดังนี้
() สำเนาทะเบียนบ้าน
() สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
() เมนูอาหารพร้อมราคาขายจริง
() ใบรับรองผลการตรวจสุขภาพผู้ประกอบการอาหาร ตรวจเช็กล่องโรคทางเดินอาหาร ไวรัสตับอักเสบบ

เอ เอ็กซเรย์ปอด

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ ถ้าข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาให้เป็น
ผู้เช่าพื้นที่ ข้าพเจ้ายินดีปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับของโรงพยาบาลบ้านนา ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นใบสมัคร
(.....)
วันที่.....