



ประกาศโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
เรื่อง สรรหาผู้ประกอบการเข้าสถานที่เพื่อจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียน
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘

ด้วยโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า มีความประสงค์สรรหาผู้ประกอบการเข้าสถานที่เพื่อจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ เพื่อจำหน่ายอาหาร ให้แก่นักเรียน ครู และบุคลากร รวมถึงบุคคลทั่วไป ภายในโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. เข้าสถานที่เพื่อจำหน่ายอาหาร จำนวน ๕ ร้าน

ลำดับที่	ประเภทอาหารที่จำหน่าย	บริเวณ	จำนวนร้าน
๑.	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	โรงอาหารชงโค	๑ ร้าน
๒.	อาหารอีสาน	โรงอาหารชงโค	๑ ร้าน
๓.	อาหารว่างหวาน ประเภทขนมหวาน	โรงอาหารชงโค	๑ ร้าน
๔.	ข้าวแกง (พุท)	โรงอาหารเฟื่องฟ้า	๑ ร้าน
๕.	อาหารว่างหวาน ประเภทผลไม้	โรงอาหารเฟื่องฟ้า	๑ ร้าน

๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๒.๑ คุณสมบัติผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

๒.๑.๑ มีเชื้อชาติไทย สัญชาติไทย

๒.๑.๒ มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อแก่ผู้บริโภครได้

๒.๑.๓ ไม่เคยเป็นผู้ผิดสัญญากับโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

๒.๑.๔ ต้องเคยเป็นหรือกำลังเป็นผู้ประกอบอาชีพด้านอาหาร

๒.๑.๕ ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร (จะพิจารณาเป็นพิเศษ)

๒.๑.๖ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหารและการให้บริการ การขายอัน ได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น และมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการโดยมีบุคลากรที่พร้อมจะดำเนินงาน

๓. เอกสารและหลักฐานที่ผู้สมัครต้องนำมายื่นในวันสมัคร

๓.๑ รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่ใส่แว่นดำ ขนาด ๑x๑.๕ นิ้ว จำนวน ๑ ใบ

๓.๒ สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ชุด

๓.๓ สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด

๔. กำหนดวัน เวลา และสถานที่

๔.๑ กำหนดขอรับใบสมัครและรายละเอียด ระหว่างวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ณ กลุ่มบริหารงบประมาณ โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ดุราลัยเอียดใต้ที่เว็บไซต์ www.tun.ac.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๓๗๓-๑๔๗๓-๔ ต่อ ๑๐๙ ในวันและเวลาราชการ

๔.๒ กำหนดยื่นซองใบสมัครคัดเลือก วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ณ กลุ่มบริหารงบประมาณ โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

๔.๓ กำหนดเปิดซองใบสมัครคัดเลือก ในวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องรับรอง ๑๑๑๔ โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

๔.๔ ผู้ประกอบการทดสอบการทำอาหาร ในวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. บริเวณได้อาคารสมบูรณ์-เสาวรัตน์ นิมละออ ผู้ประกอบการต้องนำวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนำมาปรุงให้คณะกรรมการพิจารณาในวันเวลาดังกล่าว และกำหนดให้ผู้ประกอบการที่เข้ารับการทดสอบการทำอาหาร จำนวนร้านละไม่เกิน ๒ ท่าน

หมายเหตุ : ในการขอรับใบสมัครและรายละเอียด ผู้เข้าร่วมยื่นเสนอราคาต้องมารับด้วยตนเอง จัดเตรียมเอกสารดังนี้

- กรณีบุคคลธรรมดา ต้องเตรียมสำเนาบัตรประชาชน
- กรณีนิติบุคคล ต้องเตรียมหนังสือรับรองบริษัท หรือหนังสือจดทะเบียนการค้า พร้อมสำเนาบัตรประชาชนผู้มีอำนาจลงนาม
- กรณีไม่ได้มารับเอกสารด้วยตนเอง ต้องทำหนังสือมอบอำนาจ พร้อมติดอากรแสตมป์ พร้อมแนบเอกสารบริษัท สำเนาบัตรประชาชนผู้มอบและผู้รับมอบ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๘

(นายสุรศักดิ์ การุญ)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า



ราคากลางอัตราค่าเช่าสถานที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร
ภายในโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

ลำดับที่	ประเภทอาหารที่จำหน่าย	จำนวนร้าน	จำหน่ายบริเวณ	ราคาประมูลเริ่มต้น /ต่อร้าน
๑.	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	๑ ร้าน	โรงอาหารชงโค	๒๐,๐๐๐ บาท
๒.	อาหารอีสาน	๑ ร้าน	โรงอาหารชงโค	๑๗,๐๐๐ บาท
๓.	อาหารว่างหวาน ประเภทขนมหวาน	๑ ร้าน	โรงอาหารชงโค	๑๕,๐๐๐ บาท
๔.	ข้าวแกง (พุทฺธ)	๑ ร้าน	โรงอาหารเฟื่องฟ้า	๒๐,๐๐๐ บาท
๕.	อาหารว่างหวาน ประเภทผลไม้	๑ ร้าน	โรงอาหารเฟื่องฟ้า	๑๕,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ : ราคากลางที่กำหนดเป็นราคาขั้นต่ำ

**หลักเกณฑ์การจำหน่ายอาหาร
ภายในโรงอาหารโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า**

โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า มีความประสงค์สรรหาผู้ประกอบการ เพื่อจัดจำหน่ายอาหารให้นักเรียน ครูและบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า จำนวน ๒๐๐ คน นักเรียน ๒,๘๐๐ คน โดยให้มีอาหารบริการจัดจำหน่ายอย่างมีคุณภาพ ในราคาที่เป็นธรรม และมีคุณค่าทางโภชนาการ มีความสะอาดถูกสุขอนามัย ดังนี้

๑. ประเภทรายการอาหารที่กำหนดให้จำหน่าย

๑.๑ ประเภทข้าวราดแกง จำนวน ๑ ร้าน ราคาประมูลเริ่มต้น ๒๐,๐๐๐ บาท ต่อร้าน

ข้าวราดแกง คือ การนำกับข้าวชนิดต่าง ๆ ที่ปรุงสุกด้วยการผัด ต้ม นึ่ง ทอด มาราดข้าวสวย ยกเว้น อาหารสุก ๆ ดิบ ๆ

๑.๒ ประเภทอาหารจานเดียว

อาหารจานเดียวประเภทเส้น จำนวน ๑ ร้าน ราคาประมูลเริ่มต้น ๒๐,๐๐๐ บาท ต่อร้าน

อาหารจานเดียว ประเภทเส้น คือ อาหารปรุงสำเร็จหนึ่งจาน มีเส้นผลิตจากแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก มีปริมาณเพียงพอที่จะรับประทานได้อิ่มใน ๑ มื้อ โดยไม่ต้องรับประทานอาหารอื่นร่วมด้วย ในหนึ่งจานควรมีคุณค่าทางอาหารครบ ๕ หมู่ ตามหลักโภชนาการ เช่น กระเพาะปลา ราดหน้า สุกี้/น้ำ/แห้ง ผัดไทย ผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ มักกะโรนี ก๋วยจั๊บ ขนมจีนน้ำยาป่า/กะทิ ผัดซีเม้า ผัดหมี่ซั่ว ผัดยากิโตะ ผัดหมี่กระเฉด เป็นต้น

๑.๓ ประเภทอาหารอีสาน จำนวน ๑ ร้าน ราคาประมูลเริ่มต้น ๑๗,๐๐๐ บาท ต่อร้าน

เป็นอาหารประเภทปิ้งย่าง เช่น ไก่ย่าง เนื้อย่าง ปลาตุ๋นย่าง คอหมูย่าง อาหารประเภทส้มตำ เช่น ตำไทย ตำปูปลาร้า ตำซั่ว ตำป้า ตำโคราช ตำป้า ตำถั่ว ประเภทลาบ ลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบไก่ ซุปหน่อไม้ ประเภทแกง แกงอ่อมหมู แกงอ่อมเนื้อ แกงอ่อมไก่ ต้มแซ่บหมู ต้มแซ่บเนื้อ ต้มแซ่บเครื่องในหมู ต้มแซ่บเครื่องในเนื้อ แกงเห็ด แกงหน่อไม้ ขนมจีน ข้าวเหนียว เป็นต้น

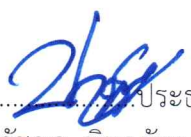
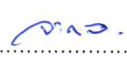
๑.๔ ประเภทอาหารว่างหวาน จำนวน ๒ ร้าน ราคาประมูลเริ่มต้น ๑๕,๐๐๐ บาท ต่อร้าน

เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจํามื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆ ขนาดพอคำ หยิรับประทานได้ง่าย

๑.๖.๑ อาหารว่างหวาน เช่น วุ้นกะทิ วุ้นใบเตย ตะโก้ ขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมชั้น ขนมสาเกี๊ยะ ขนมลิ่มกลั่น ขนมปังนึ่ง ขนมปังปิ้ง รวมมิตรน้ำแข็งใส ขนมปังเย็น ลอดช่องน้ำกะทิ ช่าหริ่ม ทับทิมกรอบ วุ้นน้ำเชื่อม เต้าฮวยนมสด เจลลี่วุ้นนมสด ผลไม้ลอยแก้ว กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เครป โตเกียว เป็นต้น

๑.๖.๒ ผลไม้สด เช่น แตงโม ฝรั่ง มะละกอ มะม่วง และผลไม้สดตามฤดูกาล

๑.๖.๓ สลัดผัก/ผลไม้

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายปรัชญา พิมลภัทรกุล) (นางจงกล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันธ์)

สถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งเป็น

ร้านอาหารชงโค

- | | |
|----------------------------|--------------|
| - ร้านอาหารจานเดียว (เส้น) | จำนวน ๑ ร้าน |
| - ร้านอาหารอีสาน | จำนวน ๑ ร้าน |
| - ร้านอาหารว่าง (ขนมหวาน) | จำนวน ๑ ร้าน |

ร้านอาหารเฟื่องฟ้า

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| - ร้านข้าวแกง (พุท) | จำนวน ๑ ร้าน |
| - ร้านอาหารว่างหวานและผลไม้ | จำนวน ๑ ร้าน |

๒. คุณสมบัติของผู้ขอเข้าสถานที่จำหน่ายอาหาร

- ๒.๑ มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- ๒.๒ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง หรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ๒.๓ ไม่เคยเป็นผู้ผิดสัญญากับโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
- ๒.๔ ต้องเคยเป็นหรือกำลังเป็นผู้ประกอบอาชีพด้านอาหาร
- ๒.๕ ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร (จะพิจารณาเป็นพิเศษ)
- ๒.๖ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหารและการให้บริการการขายอันได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น และมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการโดยมีบุคลากรที่พร้อมจะดำเนินงาน
- ๒.๗ ต้องมีใบรับรองแพทย์ออกโดยหน่วยงานสาธารณสุขหรือออกโดยโรงพยาบาล (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล) ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๓ เดือน รายการตรวจดังนี้
 - ๒.๗.๑ ตรวจอุจจาระ (Rectal Swab Culture) ตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย (Bacteria) ที่ก่อให้เกิดโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย หรือไข้ไทฟอยด์
 - ๒.๗.๒ ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบนชนิด A (Hepatitis)
 - ๒.๗.๓ ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบนชนิด B (HBsAg)
 - ๒.๗.๔ เอกซเรย์ปอด
- ๒.๘ ต้องมีใบประกาศหรือใบอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ขอเข้าสถานที่และผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร
- ๒.๙ ถ้าจะเปลี่ยนแปลงผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องแจ้งคณะกรรมการงานโภชนาการล่วงหน้าอย่างน้อย ๕ วันทำการ ต้องมีคุณสมบัติผ่านการตรวจสุขภาพ และไม่เป็นโรคติดต่อ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายปรัชญา พิมพ์ทกุล) (นางจกมล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันัส)

๓. ช่วงเวลาการจำหน่ายประจำวัน

จัดจำหน่ายและให้บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวันที่นักเรียนมาโรงเรียน ตามเวลาดังนี้

- ภาคเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๐๗.๓๐ น.
- พักกลางวัน ม.ต้น เวลา ๑๑.๐๐ น. - ๑๑.๔๐ น.
- ม.ปลาย เวลา ๑๑.๕๐ น. - ๑๒.๓๐ น.
- ภาคบ่าย เวลา ๑๔.๒๐ น. - ๑๗.๐๐ น.
- โรงอาหารปิด เวลา ๑๗.๓๐ น.

หมายเหตุ : นอกเหนือจากเวลาข้างต้นห้ามจำหน่าย โดยยึดนาฬิกากลางของโรงเรียนเป็นสำคัญ หากมีการเปลี่ยนแปลงเวลาจำหน่ายคณะกรรมการจะเป็นผู้แจ้งให้ทราบ

๔. ข้อปฏิบัติ

๔.๑ อาหารที่จำหน่าย ต้องมีความใหม่ สด สะอาด เป็นประโยชน์ ต่อร่างกาย ถูกสุขลักษณะ ตามหลักกรมอนามัย ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นพิษต่อร่างกาย สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ และต้องได้รับการปรุงสุก โดยปกติควรให้ความร้อนในขณะขาย และต้องมีภาชนะที่จะปกปิดฝุ่นละอองตามที่โรงเรียนกำหนด อย่างเคร่งครัด

๔.๒. เครื่องปรุงอาหารต้องมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลา ทิพรส ตราปลาหมึก น้ำส้มสายชู ๕% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราควีซี ตราภูเขาทอง เป็นต้น จัดแบ่งลงในภาชนะ แก้ว หรือกระเบื้องเคลือบที่มีฝาปิดมิดชิด ห้ามนำสิ่งที่เป็นพิษและเป็นอันตรายต่อสุขภาพมาประกอบอาหารโดยเด็ดขาด

๔.๓ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขาย อุปกรณ์ประกอบอาหารและต้องทำความสะอาดภาชนะให้มีความสะอาด ถูกหลักโภชนาการให้พร้อมตามข้อกำหนดของโรงเรียน

๔.๔ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องรับผิดชอบการทำความสะอาดบริเวณร้านค้าตนเองตลอดเวลาทำการ

๔.๕ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการ สวมหมวกคลุมผมให้มิดชิด สวมหน้ากากอนามัย หรือที่กันน้ำลาย และผูกผ้ากันเปื้อนตลอดเวลาที่ประกอบอาหาร สวมถุงมือทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ร่างกายสะอาด เล็บมือเล็บเท้าสะอาด พูควาจาสุภาพเรียบร้อย ไม่เล่นการพนัน ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่น ไม่อนุญาตให้แต่งเครื่องแบบที่นอกเหนือจากที่โรงเรียนกำหนด

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายปรัชญา พิมลัทธกุล)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางจงกล นุ่มไทย)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางรุ่งอรุณ พันัส)

๔.๖ ผู้ขอเข้าสถานที่ ดำเนินการจำหน่ายอาหารติดต่อกันไปทุกวัน เว้นวันหยุดราชการของโรงเรียน หากมีความจำเป็นต้องหยุดจำหน่าย แจ้งขออนุญาตจากคณะกรรมการด้วยลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน เมื่อได้รับอนุญาตจึงหยุดจำหน่ายได้ ทั้งนี้ต้องหยุดครั้งละไม่เกิน ๓ วันติดต่อกัน และหยุดได้ไม่เกิน ๗ วันต่อภาคเรียน การหยุดจำหน่ายต้องไม่เป็นการหยุดแบบประจำ เช่น หยุดทุก ๒ สัปดาห์ หรือหยุดทุกสิ้นเดือนเป็นประจำตลอดสัญญาจ้าง และไม่อนุญาตให้หยุดเป็นประจำทุกเดือน หรือทุก ๒ สัปดาห์ของเดือน เนื่องจากมีผลกระทบต่อนักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษา เว้นแต่มีเหตุอันควรให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรเสนอต่อคณะกรรมการงานโภชนาการเพื่อพิจารณาเป็นรายๆ ไป และถ้าหากหยุดจำหน่ายตั้งแต่ ๗ วันขึ้นไป โดยไม่ขออนุญาตให้ถือว่าผู้ขอเข้าสถานที่ผิดสัญญา โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการจำหน่ายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหารสถานศึกษา พร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์จำหน่ายในปีต่อไป

ทั้งนี้ทางโรงเรียนขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินประมูลและเงินค้ำประกันภาชนะไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

๔.๗ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องใช้ภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนตามที่โรงเรียนกำหนดให้เท่านั้น ห้ามใช้ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก กล่องโฟม ใส่อาหารจำหน่ายให้นักเรียนโดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการงานโภชนาการเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน พร้อมหนังสือมอบฉันทะ

๔.๙ ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายทุกชนิดตั้งวางนอกบริเวณพื้นที่ที่กำหนดให้

๔.๑๐ ทุกครั้งที่จำหน่ายอาหาร ผู้ขอเข้าสถานที่จำหน่ายอาหารต้องรับบัตรแลกภาชนะกับผู้ซื้ออาหาร ๑ ใบต่อการซื้ออาหาร ๑ รายการ ทุกครั้ง

๔.๑๐.๑ เมื่อจำหน่ายอาหารเสร็จสิ้นในแต่ละวันให้นำบัตรแลกภาชนะทั้งหมดที่ได้รับจากผู้ซื้อ มาแลกภาชนะใส่อาหารคืนจากศูนย์ล้างภาชนะและอุปกรณ์

๔.๑๐.๒ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องรับผิดชอบภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด ดูแลรักษาภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนมิให้สูญหาย แตกหัก ชำรุด ถ้าภาชนะของโรงเรียนสูญหาย แตกหัก ชำรุด ผู้ประกอบการต้องชดใช้เป็นเงินราคา ๒ เท่าของราคาภาชนะนั้นๆ ให้กับโรงเรียน

๔.๑๐.๓ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องไม่ทำการอันขัดต่อกฎระเบียบของโรงเรียนและหนังสือสัญญา

๔.๑๑. ห้ามแอบแฝงใช้ทรัพย์สินของโรงเรียนโดยไม่ได้รับอนุญาต หากพบว่ามีกรลักลอบใช้ทรัพย์สินของโรงเรียน ผู้ขอเข้าสถานที่ต้องเสียค่าปรับเป็นจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน) หรือสัญญาจะถูกยกเลิกทันที

๔.๑๒ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องจำหน่ายอาหารด้วยตนเองเป็นประจำโดยตลอด ห้ามโอนสิทธิ์หรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นมาจำหน่ายแทนไม่ว่ากรณีใด ๆ

๔.๑๓ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องมีป้ายชื่อร้าน และติดป้ายราคาจำหน่ายแสดงให้เห็นได้ชัดเจนบริเวณด้านหน้าร้าน

๔.๑๔ ผู้ขอเข้าสถานที่ ต้องรับผิดชอบการทำมาความสะอาดบริเวณร้านของตนเองให้สะอาดตลอดเวลาทำการ

ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายปรัชญา พิมลภัทรกุล) (นางจางกล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวชลิดา เชี่ยวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันัส)

๔.๑๕ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องตกแต่งอาหารในถังตกแต่งอาหาร และตกแต่งไขมันในถังตกแต่งไขมันทั้ง และทำความสะอาดห้องน้ำทั้ง ในทุกวันที่จำหน่าย

๔.๑๖ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องยินยอมเข้าร่วมอบรมหลักสูตรวิชาการอาหารที่ทางสาธารณสุข เขตสะพานสูง หรือหน่วยงานราชการจัดขึ้น

๔.๑๗ ผู้ขอเช่าสถานที่ ที่ไม่ปฏิบัติตามสัญญา ทางคณะกรรมการงานโภชนาการ จะมีใบแจ้งเตือน ถ้ามีการแจ้งเตือนเกิน ๓ ครั้ง โรงเรียนมีสิทธิยกเลิกสัญญาทันที โดยผู้ขอเช่าสถานที่ไม่มีสิทธิเรียกร้องใดๆ ทั้งสิ้น

๔.๑๘ ผู้ขอเช่าสถานที่ ยินดีให้ความร่วมมือ และสนับสนุนกิจกรรมพิเศษทุกกิจกรรมของทางโรงเรียน

๔.๑๙ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องไม่จำหน่ายและเสฟสิ่งผิดกฎหมาย บุหรี่ สุรา สารเสพติดอื่น ๆ และของมีเนมาทุกประเภทภายในโรงอาหาร

๔.๒๐ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณร้านค้า โรงอาหาร หรือสถานศึกษา

๔.๒๑ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ดังนี้

๔.๒๑.๑ ค่าน้ำประปา หน่วยละ ๑๒ บาท และค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๘ บาท จ่ายตามมิเตอร์

ตามผู้ขอเช่าสถานที่ได้ใช้จริงเป็นรายเดือน แต่ต้องไม่ต่ำกว่าเดือนละ ๓๐ บาท

๔.๒๑.๒ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องชำระให้เสร็จสิ้นไม่เกินวันที่ ๕ ของทุกๆ เดือน แม้จะประกอบการค้าไม่ถึงเดือนก็ให้ชำระเต็มเดือน โดยชำระที่งานการเงิน กลุ่มบริหารงบประมาณ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากโรงเรียนเพื่อนำเข้าเป็นเงินรายได้ของโรงเรียน และงานการเงินจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน

๔.๒๑.๓ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องชำระเงินค่าประกันวัสดุอุปกรณ์เสียหาย เป็นจำนวนเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน) และโรงเรียนจะคืนให้ผู้ขอเช่าสถานที่ หลังจากเลิกสัญญา โดยหักจากค่าความเสียหายของวัสดุอุปกรณ์

๔.๒๑.๔ ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องยินยอมชำระค่าทำความสะอาดให้กับผู้ประกอบการ ศูนย์ล้างจานเป็นรายวัน ตามที่ทางโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้ากำหนด

๔.๒๒ โรงเรียนหรือคณะกรรมการโภชนาการ มีสิทธิ์เข้าตรวจสอบภายในบริเวณร้านค้า ผู้ขอเช่าสถานที่ ต้องให้ความสะดวกแก่โรงเรียน หรือคณะกรรมการโภชนาการ

๔.๒๓ ผู้ขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ต้องชำระค่าบริการ (เงินสด) เป็นรายวันในอัตราค่าบริการล้างภาชนะและอุปกรณ์ และค่าทำความสะอาดให้กับผู้ประกอบการล้างภาชนะ และอุปกรณ์

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายปรัชญา พิมพ์อักษรกุล) (นางจงกล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

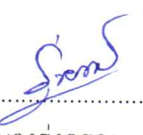
ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันัส)

ตารางรายละเอียดชำระเงินค่าล้างภาชนะและค่าทำความสะอาดที่ผู้ประกอบการต้องจ่ายเป็นรายวัน

รายละเอียดอัตราค่าบริการล้างภาชนะและทำความสะอาด	จำนวนเงิน
๑. ค่าบริการล้างจานข้าว จานอาหารว่าง ชามถ้วยเตี๋ยว	ใบละ ๑.๐๐ บาท
๒. ค่าบริการล้างถ้วยชุป ถ้วยขนมหวาน	ใบละ ๐.๕๐ บาท
๓. ค่าบริการทำความสะอาด เวลา ๐๕.๓๐ น. - ๑๓.๐๐ น.	ร้านละ ๑๒๐ บาท
๔. ค่าบริการทำความสะอาด เวลา ๑๔.๒๐ น. - ๑๗.๐๐ น.	
๔.๑ ร้านอาหารตามสั่ง	ร้านละ ๘๐ บาท
๔.๒ ร้านอาหารว่างคาว	ร้านละ ๘๐ บาท
- ประเภทของทอด	
- ประเภทยำต่าง ๆ	
- ประเภทของกินเล่น	
๔.๓ ร้านอาหารว่างหวาน	ร้านละ ๘๐ บาท
๔.๔ ร้านไอศกรีม	ร้านละ ๘๐ บาท

- หมายเหตุ : ๑. กรณีผู้ขอเช่าสถานที่ หยุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้ขอเช่าสถานที่ต้องชำระเงินค่าบริการทำความสะอาดตามข้อ ๓. (ตามตารางข้างบน) โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น
๒. กรณีที่ผู้ขอเช่าสถานที่ หยุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มด้วยเหตุสุดวิสัย เช่น เข้ารับการผ่าตัดหรือพักรักษาตัวตามแพทย์สั่ง ให้ทำบันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์ไม่จ่ายค่าทำความสะอาดก่อนเข้ารับการรักษาล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ - ๕ วัน หรือประสบอุบัติเหตุรุนแรงต้องพักรักษาตัวให้รับแจ้งคณะกรรมการโดยเร็ว **มิฉะนั้น**ผู้ขอเช่าสถานที่ต้องจ่ายค่าทำความสะอาดแบบเหมาจ่ายตามข้อ ๓. (ตามตารางข้างบน) วันละ ๖๐ บาท หรือเป็นมติของคณะกรรมการงานโภชนาการ
๓. ผู้ขอเช่าที่จำหน่ายอาหารให้กับนักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษาในวันเสาร์ (ที่มีการเรียนการสอนวันเสาร์) ให้ชำระเงินตามตารางข้างบน และต้องใช้บัตรประกันภาชนะ
๔. ในวันที่โรงเรียนมีกิจกรรมต่าง ๆ เช่น รับสมัครนักเรียน สอบเข้า ม.๑ รายงานตัว มอบตัว , ประชุมผู้ปกครอง หรืออื่น ๆ ตามที่โรงเรียนแจ้ง ผู้ขอเช่าสถานที่ต้องชำระเงินตามตารางข้างต้น
๕. ผู้ขอเช่าสถานที่ไม่มีสิทธิตกลงค่าทำความสะอาดกับผู้ประกอบการศูนย์ล้างภาชนะเอง โดยไม่ผ่านคณะกรรมการงานโภชนาการ หากเกิดความเสียหายและได้รับการร้องเรียนทางผู้อนุญาตให้เช่าสถานที่ และคณะกรรมการงานโภชนาการจะไม่รับผิดชอบไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายปรัชญา พิมลภัทรกุล) (นางจงกล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวชลิดา เชี่ยวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันัส)

๕. กำหนดราคาขายอาหาร

๕.๑ ข้าวราดแกง ราคาขั้นต่ำ ๓๐ บาท และจำหน่ายในราคาไม่เกิน ๔๕ บาท
ทั้งนี้ให้ผู้ประกอบการดูราคาจำหน่ายในสัญญาขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงเรียน

๕.๒ อาหารจานเดียว

๕.๓.๑ ประเภทเส้น ราคาขั้นต่ำ ๓๐ บาท และจำหน่ายในราคาไม่เกิน ๔๕ บาท
ทั้งนี้ให้ผู้ประกอบการดูราคาจำหน่ายในสัญญาขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงเรียน

๕.๓.๒ อาหารอีสาน ราคาขั้นต่ำ ๓๕ บาท และจำหน่ายในราคาไม่เกิน ๗๐ บาท
ทั้งนี้ให้ผู้ประกอบการดูราคาจำหน่ายในสัญญาขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงเรียน

๕.๔ อาหารว่างหวานประเภทของกินเล่น ราคาขั้นต่ำ ๒๐ บาท และจำหน่ายในราคาไม่เกิน ๓๕ บาท
ทั้งนี้ให้ผู้ประกอบการดูราคาจำหน่ายในสัญญาขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงเรียน และ
ปริมาณให้มีความเหมาะสมกับราคา

๕.๕ ผลไม้สด/สลัดผัก และผลไม้ ราคาขั้นต่ำ ๑๕ บาท และจำหน่ายในราคาไม่เกิน ๓๐ บาท
ทั้งนี้ให้ผู้ประกอบการดูราคาจำหน่ายในสัญญาขอเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงเรียน และปริมาณ
ตามความเหมาะสม

หมายเหตุ ราคาการจำหน่ายอาหารและสินค้าจะต้องไม่แพงกว่าราคาตามท้องตลาดทั่วไป
หากมีการปรับเปลี่ยนราคาให้อยู่ในการพิจารณาของผู้บริหารและคณะกรรมการโภชนาการโรงเรียน

๖. การพิจารณา

คณะกรรมการพิจารณาคุณสมบัติผู้ประกอบการเช่าสถานที่จำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘
จะพิจารณาผู้ที่ยื่นซองเอกสารและเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหารเท่านั้น โดยจะพิจารณาคุณสมบัติเป็นลำดับ
แรก และถ้าผ่านจะพิจารณารสชาติอาหาร และพิจารณาราคาที่เสนอมาเป็นลำดับต่อไป โดยยึดผลการพิจารณา
ของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด และยึดถือประโยชน์ที่นักเรียนได้รับมากที่สุด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องหรือ
ฟ้องร้องใดๆ มิได้ทั้งสิ้น

๖.๑ ทดสอบการปรุงอาหาร รายการดังต่อไปนี้

(๑) ร้านข้าวราดแกง (พุทฺธ)

- แกงเผ็ด (หมู/ไก่/เนื้อ/ปลา)
- ผัดผักรวมมิตร (หมู/ไก่/ทะเล)

(๒) ร้านอาหารจานเดียว ประเภทเส้น

- ราดหน้า (หมู/ไก่/เนื้อ/ทะเล)
- ผัดซีอิ้ว (หมู/ไก่/เนื้อ/ทะเล)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายปรัชญา พิมลภัทรกุล)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจงกล นุ่มไทย)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางรุ่งอรุณ พันธ์)

- (๓) ร้านอาหารอีสาน
- ตำไทย / ตำปูปลาร้า
 - ลาบไก่
 - ข้าวเหนียว / ขนมจีน
- (๔) ร้านอาหารว่างหวาน ประเภทของกินเล่น
- ขนมหวานหลากหลาย เช่น วุ้นกะทิ หรือตะโก้
 - ข้าวโพดอบเนย
 - ลอดช่องน้ำกะทิ หรือลอดช่องสิงคโปร์
- (๕) ร้านอาหารว่างหวาน ประเภทผลไม้
- ผลไม้ตามฤดูกาล
 - ยำผลไม้

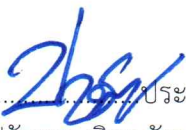
หมายเหตุ : - ให้ผู้ขอเข้าสถานที่เลือกนำวัตถุดิบมาปรุง เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาในวันที่กำหนด
จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำอาหารมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการในวันที่กำหนด
พิจารณา(ชม)

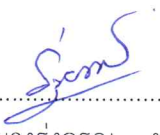
๗. ระยะเวลาในการประกอบการร้านค้า

สัญญาเช่าสถานที่เพื่อประกอบการมีระยะเวลา ๑ ปี
(เริ่ม ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ – ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙)

๘. กำหนดวันพิจารณา

วัน ~~พฤษภาคม~~ ที่ ๑ เดือน ~~พฤษภาคม~~ พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ น. เริ่มประกอบอาหาร
ให้คณะกรรมการพิจารณา บริเวณใต้อาคารสมบูรณ์ - เสาวรัตน์ นิมลระอ ให้ผู้ประกอบการนำวัตถุดิบและวัสดุ
อุปกรณ์ในการทำอาหาร มาปรุงให้คณะกรรมการพิจารณา และการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นเอกฉันท์
เด็ดขาดและสิ้นสุดโดยไม่สามารถโต้แย้งหรือฟ้องร้องใดๆ

ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ
(นายปรัชญา พิมลภัทรกุล) (นางจงกล นุ่มไทย) (นางสาววรรณนิศา สุขเพิ่ม)

ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวชลิดา เขียวชาญ) (นางรุ่งอรุณ พันัส)