



ประกาศโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย
เรื่อง การรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

ด้วยงานโภชนาการ โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย มีความประสงค์รับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย เพื่อจัดจำหน่ายให้บริการแก่นักเรียน ครูและบุคลากรของโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย ตลอดจนบุคคลทั่วไป ให้ได้รับการบริการด้านอาหารที่เพียงพอ และหลากหลาย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑. ประเภทรายการอาหารที่กำหนดให้ยื่นสมัคร

๑.๑ ประเภทข้าวราดแกง	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๒ ประเภทอาหารอีสาน	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๓ ประเภทลูกชิ้นทอด	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๔ ประเภทข้าวปั้น	จำนวน ๑ ร้าน

****หมายเหตุ** ผู้ประกอบการแต่ละรายมีสิทธิ์ยื่นเสนอเพื่อขอจำหน่ายอาหารเพียง ๑ ร้าน เท่านั้น

๒. วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

๒.๑ ขอและยื่นใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่วันที่ ๒๖ - ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ ตามวันและเวลาราชการ ๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ สำนักงานกลุ่มบริหารงานทั่วไป โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย หรือ ติดต่อสอบถาม คุณครูปิยธิดา ฉายสว่าง โทร. ๐๙-๖๘๘๙-๒๕๘๐ หรือ คุณครูวรรณวิษ ฉาบเพชร โทร. ๐๖-๕๕๓๙-๕๕๑๑

๒.๒ เอกสารและหลักฐานที่ต้องยื่นในวันสมัคร

๒.๒.๑ ใบสมัคร

๒.๒.๒ รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป

๒.๒.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ

๓. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๓.๑ มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ โดยนับถึงวันที่ยื่นในสมัครตามประกาศนี้

๓.๒ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงอย่างน้อยตามที่กำหนด

ดังนี้

๓.๒.๑ โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

๓.๒.๒ วัณโรคในระยะอันตราย

๓.๒.๓ ไวรัสตับอักเสบบี

๓.๒.๔ โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

๓.๒.๕ โรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ

อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย หรือไข้ไทฟอยด์

๓.๓ ต้องไม่เป็นผู้เกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกชนิด

๓.๔ หากมีลูกจ้างหรือบริวารที่เป็นแรงงานต่างด้าวต้องขึ้นทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

๓.๕ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหารโดยตรง

๓.๖ ต้องเป็นผู้ยอมรับ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดและเงื่อนไขของทางโรงเรียน

๔. พิจารณาการคัดเลือกและประกาศผลคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

กำหนดการ	วัน - เวลา	สถานที่
ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบ ปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันพฤหัสบดีที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๖๕	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และ ทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
สอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันศุกร์ที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	โรงอาหารหอประชุมวิชาเอนทร์
ประกาศผลการคัดเลือก	วันจันทร์ที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น.	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และ ทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
ทำสัญญา	วันอังคารที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ห้องประชุมประดู่แดง หอประชุมพิบูลสงคราม
เริ่มจำหน่ายอาหาร	วันพุธที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ - วัน ศุกร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖	โรงอาหาร หอประชุมวิชาเอนทร์

****หมายเหตุ** ในวันสอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์ ผู้สมัครจะต้องเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และภาชนะมาด้วยตนเอง

๕. ช่วงเวลาจำหน่าย

โรงอาหารโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย อนุญาตให้จำหน่ายและให้บริการในช่วงเวลา ดังนี้

วันจันทร์ - วันศุกร์ รอบที่ ๑ เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๐๗.๔๐ น. (ภาคเช้า)

รอบที่ ๒ เวลา ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๔๐ น. (คาบ ๔-๕)

เว้นวันหยุดเสาร์ - อาทิตย์ หรือตามที่โรงเรียนอนุญาตให้จำหน่ายได้

๖. การทำสัญญา

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้มาทำสัญญาในวันวันอังคารที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องอาหาร ๑ อาคารคหกรรม หากพ้นกำหนดถือว่าท่าน สละสิทธิ์ โดยจะขอเรียกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในลำดับถัดไป และขอให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ปฏิบัติ ดังนี้

๖.๑ เอกสารประกอบการทำสัญญาของผู้ประกอบการและลูกจ้าง โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ

๑ ฉบับ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๖.๑.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๖.๑.๒ สำเนาทะเบียนบ้าน

๖.๑.๓ ใบรับรองแพทย์ ออกโดยโรงพยาบาลของรัฐเท่านั้น ซึ่งผลการตรวจต้อง

ย้อนหลังได้ไม่เกิน ๓ เดือน (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล) โดยให้แพทย์สรุปผลการตรวจใน ใบรับรองแพทย์ มีรายการดังนี้

(๑) ตรวจอุจจาระ ตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย ที่ก่อให้เกิดโรคติดต่อ ระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย หรือใช้ไทพอยด์

(๒) ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี

(๓) เอกซเรย์ปอดด้วยฟิล์มใหญ่

๖.๒ ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ณ ห้องประชุมประจักษ์
หอประชุมพิบูลสงคราม ดังนี้

ประเภท	ค่าธรรมเนียมรายปี	ค่าบำรุงสถานที่ (รายวัน)
๑. อาหารจานเดียว	๕,๐๐๐ บาท	๑๒๕ บาท
๒. อาหารอีสาน	๕,๐๐๐ บาท	๗๕ บาท
๓. ลูกชิ้นทอด	๕,๐๐๐ บาท	๗๕ บาท
๔. ข้าวปั้น	๕,๐๐๐ บาท	๗๕ บาท

**หมายเหตุ - โรงอาหาร ๑ คือ บริเวณด้านบนโรงอาหารหอประชุมวิชาเยนทร์

- โรงอาหาร ๒ คือ โรงอาหารชั่วคราวด้านหน้า

- ค่าบำรุงสถานที่ชำระเป็นรายวัน ตามวันทำการของโรงเรียน

๖.๒.๑ ค่ากระแสไฟฟ้าตามหน่วยวัดมิเตอร์ หน่วยละ ๗ บาท และค่าน้ำ (ใช้น้ำบาดาล
ได้เฉพาะการล้างอุปกรณ์ ห้ามใช้ในการหุงต้มและการบริโภค) เหม่าจ่าย เดือนละ ๑๐๐ บาท

๖.๓ การกำหนดราคาจำหน่ายดังนี้

๖.๓.๑ ประเภทข้าวราดแกง

- อาหารตามสั่ง ๓๐ บาท พิเศษ ๓๕ บาท

- ข้าวเต็มจาน กับข้าว ๒ อย่าง ๒๕ บาท

- ข้าวเต็มจาน กับข้าว ๓ อย่าง ๓๐ บาท

กรณีที่มีการสั่งอาหารเพิ่มเติม - ไข่ดาว ไข่เจียว ไข่ต้ม ฟองละ ๕ บาท

- หมูยอ ไก่ยอ ไส้กรอก ๓ ชิ้น/ ๕ บาท

- กุนเชียง ๑ ชิ้น/ ๕ บาท

๖.๓.๒ อาหารอีสาน

- ลาบ จานละ ๒๐ บาท

- ดับฮวาน จานละ ๒๐ บาท

- น้ำตก จานละ ๒๐ บาท

- หมูมะนาว จานละ ๒๐ บาท

- ต้มแซ่บ/ต้มยำ ถ้วยละ ๒๐ บาท

- ซุปหน่อไม้ จานละ ๒๐ บาท

- หมูปิ้ง / ไก่ปิ้ง ไม้ละ ๕ บาท

- ข้าวเหนียว ห่อละ ๕ บาท

- ขนมจีน ห่อละ ๕ บาท

๖.๓.๓ ลูกชิ้นทอด

- ทุกประเภท ไม้ละ ๕ - ๑๐ บาท

๖.๓.๔ ข้าวปั้น

- ชั่นละ ๕ บาท

- ๖ ชั่น แถมฟรี ๑ ชั่น

๖.๔ สัญญาเช่าประกอบการ มีระยะเวลา ๑ ปี (วันอังคารที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕
ถึงวันศุกร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖)

๗. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๗.๑ ผู้ประกอบการที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะเกิดขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ประกอบการรายอื่นที่ผ่านคัดเลือกสำรองแทน

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการจำหน่ายอาหารเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๗.๓ ผู้ประกอบการจะต้องจำหน่ายอาหาร โดยเริ่มจำหน่ายในวันศุกร์ที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓

๗.๔ โรงเรียนจะมีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียน ครูและบุคลากร จำนวน ๑ ครั้ง ต่อเดือน โดยรวบรวมคะแนนภาคเรียนละ ๑ ครั้ง เพื่อคัดเลือกร้านค้าที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน ๕ ร้าน ต่อสัญญาในปีการศึกษาถัดไปโดยไม่ต้องคัดเลือกใหม่

๗.๕ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ อุปกรณ์ประกอบอาหาร และต้องทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารและวัสดุที่เกี่ยวข้องต่างๆ ให้ถูกหลักโภชนาการตามมาตรฐานสากล

๗.๖ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สะอาดถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกาย

๗.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณร้านจำหน่ายอาหารของตนเอง และโรงอาหาร หรือข้อตกลงของผู้จำหน่ายตลอดเวลาทำการ ให้อยู่ในสภาพสะอาด เรียบร้อยและสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ซดใช้ จัดหา ซ่อมแซม ให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิมภายในระยะเวลาที่กำหนด หากไม่ดำเนินการ โรงเรียนสามารถเข้าดำเนินการแทนได้ทันที และผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

๗.๘ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการโภชนาการ หรือชุดที่ทางโรงเรียนกำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผมนและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด ไม่สวมเครื่องประดับ พุดจาสุภาพ เรียบร้อย และไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบการในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย

๗.๙ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบการจำหน่ายอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้องขออนุญาตจากโรงเรียนล่วงหน้า อย่างน้อย ๓ วัน หากหยุดโดยไม่แจ้งล่วงหน้าต้องชำระค่าบำรุงสถานที่ (รายวัน) ตามปกติ

๗.๑๐ ผู้ประกอบการต้องดใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม และภาชนะที่ทำจากพลาสติก โดยจะอนุโลมให้ใช้ภาชนะจากวัสดุย่อยสลายง่ายและไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

๗.๑๑ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกดำสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่โรงเรียนกำหนด

๗.๑๒ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการงานโภชนาการหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๗.๑๓ ผู้ประกอบการ ตัวแทน ลูกจ้างและ/หรือบริวาร ต้องตรวจสุขภาพตามที่โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย กำหนดให้อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๗.๑๔ ผู้ประกอบการ ตัวแทน ลูกจ้างและ/หรือบริวาร หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ จะต้องหยุดประกอบการทันที จนกว่าอาการดังกล่าวจะพ้นจากการแพร่เชื้อแล้ว

๗.๑๕ ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สิ่งเสพติด บุหรี่ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด รวมทั้งไม่เสพสิ่งเสพติด ไม่ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่สูบบุหรี่ภายในบริเวณโรงอาหารและบริเวณโรงเรียน

๗.๑๕ ห้ามจำหน่ายอาหาร ที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือนอกเหนือระยะเวลาการใช้สถานที่ประกอบการ

๗.๑๖ ห้ามพักแรมในสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารและในบริเวณโรงเรียน

๗.๑๗ ห้ามนำสินค้าหรืออุปกรณ์การจำหน่ายอาหารทุกชนิดออกนอกบริเวณที่กำหนดให้

๗.๑๘ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารและในบริเวณโรงเรียน

๗.๑๙ ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารให้ผิดไปจากลักษณะที่โรงเรียนกำหนด โดยไม่ได้รับอนุญาต

๗.๒๐ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารและในบริเวณโรงเรียน

๗.๒๑ ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ

๗.๒๒ คณะกรรมการงานโภชนาการของโรงเรียนหรือหน่วยงานอื่นที่รับผิดชอบมีสิทธิ์เข้าตรวจสอบในบริเวณสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

๗.๒๓ ห้ามให้คำให้ร้าย ทะเลาะวิวาท ด่าทอ หรือคำพูดส่อเสียดไม่ว่ากรณีใด ๆ

๘. มาตรการลงโทษ

หากผู้ประกอบการและพนักงานหรือบริวารทั้งหมด ละเลยหรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบหรือข้อบังคับ โรงเรียนมีอำนาจที่ยกเลิกสัญญาได้ทันที โดยคณะกรรมการงานโภชนาการเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้

ตามประกาศรับสมัคร ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้ยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหาร

๙. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนพิบูลวิทยาลัยมีสิทธิ์ขาดในการพิจารณา การประกาศผลการคัดเลือก ถือว่ายุติ ผู้ใดจะฟ้องร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕



(นายธรรมวิทย์ ธรรมพิธี)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย