



ประกาศโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย
เรื่อง การรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ด้วยงานโภชนาการ โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย มีความประสงค์รับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย เพื่อจัดจำหน่ายให้บริการแก่นักเรียน ครูและบุคลากรของโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย ตลอดจนบุคคลทั่วไป ให้ได้รับการบริการด้านอาหารที่เพียงพอ และหลากหลาย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑. ประเภทรายการอาหารที่กำหนดให้ยื่นสมัคร

๑.๑ ประเภทอาหารข้าวราดแกง	จำนวน ๔ ร้าน
๑.๒ ประเภทก๋วยเตี๋ยว	จำนวน ๕ ร้าน
๑.๓ ประเภทอาหารจานเดียว	จำนวน ๒ ร้าน
๑.๔ ประเภทอาหารญี่ปุ่น/เกาหลี	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๕ ประเภทอาหารตะวันตก *	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๖ ประเภทอาหารอีสาน	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๗ ประเภทยำ	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๘ ประเภทผลไม้	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๙ ประเภทขนมหวาน/น้ำสมุนไพร	จำนวน ๒ ร้าน
๑.๑๐ ประเภทน้ำปั่น	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๑๑ ประเภทเครป/โรตีสายดำ/โตเกียว	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๑๒ ประเภทชาบู/หม่าล่า/ปิ้งย่าง	จำนวน ๑ ร้าน
๑.๑๓ ประเภทของทอด	จำนวน ๑ ร้าน

* หมายเหตุ ประเภทอาหารตะวันตก หากผ่านการคัดเลือก กำหนดให้หน้าร้านเป็นรถเข็น ซุ้ม หรือ Food Truck ตามความสะดวก

๒. วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

๒.๑ ขอและยื่นใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่วันที่ ๗ - ๑๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙ ตามวันและเวลาราชการ ๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ สำนักงานกลุ่มบริหารงานทั่วไป โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย หรือ ติดต่อสอบถาม คุณครูปิยธิดา ฉายสว่าง โทร. ๐๙-๖๘๘๙-๒๕๘๐ หรือ คุณครูวรรณวิมล ฉาบเพชร โทร. ๐๙-๕๖๕๓-๒๕๕๙

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 หรือใช้ไทพอยด์

๓.๓ ต้องไม่เป็นผู้เกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกชนิด

๓.๔ หากมีลูกจ้างหรือบริวารที่เป็นแรงงานต่างด้าวต้องขึ้นทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

๓.๕ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหารโดยตรง

๓.๖ เจ้าของร้านจะต้องประกอบกิจการด้วยตนเอง

๓.๗ ต้องเป็นผู้ยอมรับ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดและเงื่อนไขของทางโรงเรียน

๔. พิจารณาการคัดเลือกและประกาศผลคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

กำหนดการ	วัน - เวลา	สถานที่
ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันศุกร์ที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๙	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
สอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันอังคารที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๑.๓๐ น.	โรงอาหารหอประชุมวิชาเอนทร์
ประกาศผลการคัดเลือก	วันพฤหัสบดีที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น.	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
ทำสัญญา	วันอังคารที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น.- ๑๒.๐๐ น.	ห้องประชุมประดู่แดง หอประชุมพิบูลสงคราม
เริ่มจำหน่ายอาหาร	วันพฤหัสบดีที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ - วันพุธที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๗๐	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

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้มาทำสัญญาในวันพฤหัสบดีที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุมตึก หอประชุมพิบูลสงคราม หากพ้นกำหนดถือว่าท่านสละสิทธิ์ โดยจะขอเรียกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในลำดับถัดไป และขอให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารปฏิบัติ 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) โดยให้แพทย์สรุปผลการตรวจในใบรับรองแพทย์ มีรายการดังนี้

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

(๒) ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี และ ซี

(๓) เอกซเรย์ปอดด้วยฟิล์มใหญ่

๖.๒ ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ณ ห้องประชุมตึก หอประชุมพิบูลสงคราม ดังนี้

ประเภท	ค่าธรรมเนียมรายปี	ค่าบำรุงสถานที่ (รายวัน)
๑. ประเภทอาหารข้าวราดแกง	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๒. ประเภทก๋วยเตี๋ยว	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๓. ประเภทอาหารจานเดียว	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๔. ประเภทอาหารญี่ปุ่น/เกาหลี	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๕. ประเภทอาหารตะวันตก	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๖. ประเภทชาบู/หม่าล่า/ปิ้งย่าง	๕,๐๐๐ บาท	๑๘๐ บาท
๗. ประเภทอาหารอีสาน	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๘. ประเภทยำ	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๙. ประเภทขนมหวาน/น้ำสมุนไพร	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๑๐. ประเภทน้ำปั่น	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๑๑. ประเภทผลไม้	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๑๒. ประเภทเครป/โรตีสายดำ	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท
๑๓. ประเภทของทอด	๕,๐๐๐ บาท	๑๓๐ บาท

**หมายเหตุ - โรงอาหารหอประชุมวิชาเนนทร์ และโรงอาหาร ๒ (อาคารชั่วคราว)

- ค่าบำรุงสถานที่ชำระเป็นรายวัน ตามวันทำการของโรงเรียน

๖.๒.๑ การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าผู้ให้สัญญาจะคิด ค่ากระแสไฟฟ้า และค่าน้ำ เหมจ่ายเดือนละ ๒๐๐ บาท (ใช้น้ำบาดาลได้เฉพาะการล้างอุปกรณ์ ห้ามใช้ในการหุงต้มและการบริโภค)

๖.๒.๒ ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าจ้างคนงานทำความสะอาด ร้อยละ ๕๕ บาท/วัน โดยคนงานจะเริ่มปฏิบัติงานเวลา ๐๕.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

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 - ไช้ดาว ไช้เจียว	ฟองละ ๗ บาท
- ไช้ต้ม	ฟองละ ๕ บาท
- หมูยอ ไก่ยอ ไส้กรอก	๓ ชิ้น/ ๕ บาท
- กุนเชียง	๑ ชิ้น/ ๕ บาท

๖.๓.๒ ประเภทก๋วยเตี๋ยว

- ธรรมดา ชามละ ๒๕ บาท
 - พิเศษทุกอย่าง ชามละ ๓๐ บาท
- กรณีสั่งอาหารเพิ่มเติม
- ไช้ต้ม ฟองละ ๕ บาท
 - กากหมู ถูกละ ๕ บาท

๖.๓.๓ ประเภทอาหารจานเดียว

- ปริมาณปกติ จานละ ๒๕ บาท
- ปริมาณพิเศษ จานละ ๓๐ บาท

๖.๓.๔ ประเภทอาหารญี่ปุ่น/เกาหลี

- เซทละ เช่น ข้าวหน้าหมูเกาหลี จานละ ๒๕ บาท
- ข้าวปั้น ชิ้นละ ๗ บาท
- ๖ ชิ้น แกรมฟรี ๑ ชิ้น
- ทาโกะยากิ ชิ้นละ ๗ บาท

๖.๓.๕ ประเภทอาหารตะวันตก

- สเต็กหมู/ไก่ เริ่มต้น ๓๙ บาท
- เบอร์เกอร์ ขนมปังขนาด ๖๐ กรัม ชิ้นละ ๓๐ บาท
- มักกะโรนีหมู/ไก่ จานละ ๒๕ บาท
- สปาเก็ตตี้หมู/ไก่ จานละ ๒๕ บาท
- สลัด จานละ ๒๕ บาท

๖.๓.๖ ประเภทซาบู่/หม่าล่า/ปิ้งย่าง

- เริ่มต้นไม้ละ ๕ บาท
- ไข่ ๕ บาท

๖.๓.๗ ประเภทอาหารอีสาน

- สลอบ จานละ ๒๐ บาท
- ส้มตำ จานละ ๒๐ บาท
- ตับหวาน จานละ ๒๐ บาท
- น้ำตก จานละ ๒๐ บาท
- หมูมะนาว จานละ ๒๐ บาท

๖.๓.๗ ประเภทอาหารอีสาน (ต่อ)

- ต้มแซ่บ/ต้มยำ ถ้วยละ ๒๐ บาท
- ซุปหน่อไม้ จานละ ๒๐ บาท
- หมูปิ้ง / ไก่ปิ้ง ไม้ละ ๕ บาท
- ข้าวเหนียว ห่อละ ๕ บาท
- ขนมจีน ห่อละ ๕ บาท

๖.๓.๘ ประเภทยำ

- ปริมาณปกติ จานละ ๒๕ บาท
- ปริมาณพิเศษ จานละ ๓๐ บาท

๖.๓.๙ ประเภทขนมหวาน/น้ำสมุนไพร

- น้ำสมุนไพร แก้วเล็ก ๑๖ ออนซ์ ๑๐ บาท
- น้ำสมุนไพร แก้วใหญ่ ๒๐ ออนซ์ ๑๕ บาท
- ข้าวโพดคลุกเนย แก้วละ ๑๐ บาท
- ปังเย็น ถ้วยละ ๒๐ บาท
- ขนมปังปัง แผ่นละ ๑๐ บาท

๖.๓.๑๐ ประเภทน้ำปั่น

- แก้วเล็ก ๑๖ ออนซ์ แก้วละ ๑๕ บาท
- แก้วใหญ่ ๒๐ ออนซ์ แก้วละ ๒๐ บาท
- เพิ่ม Topping อย่างละ ๕ บาท

๖.๓.๑๑ ประเภทผลไม้

- เริ่มต้น ถ้วยละ ๑๐ บาท

๖.๓.๑๒ ประเภทเครป/โรตีสายดำ

- แป้งเครปไม่มีไส้ แผ่นละ ๑๕ บาท
- เครป ๑ ไส้ แผ่นละ ๒๐ บาท
- เครป ๒ ไส้ ขึ้นไป แผ่นละ ๒๕ บาท
- โรตีสายดำ แผ่นละ ๑๕ บาท
- โตเกียว เริ่มต้น ๕ บาท

๖.๓.๑๓ ประเภทของทอด

- เริ่มต้นไม้ละ ๕ บาท

๖.๔ สัญญาเช่าประกอบการ มีระยะตั้งแต่วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๗๐

๗. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๗.๑ ผู้ประกอบการที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกิดขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ประกอบการรายอื่นที่ผ่านคัดเลือกสำรองแทน

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการจำหน่ายอาหารเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

- ๗.๓ ผู้ประกอบการจะต้องจำหน่ายอาหาร โดยเริ่มจำหน่ายในวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙
 ๗.๔ โรงเรียนจะมีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียน ครูและบุคลากร จำนวน ๑ ครั้ง

ต่อเดือน

๗.๕ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ อุปกรณ์ประกอบอาหาร และต้องทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารและวัสดุที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ให้ถูกหลักโภชนาการตามมาตรฐานสากล

๗.๖ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สะอาดถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกาย

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

๗.๘ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการโภชนาการ หรือชุดที่ทางโรงเรียนกำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผมและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด ไม่สวมเครื่องประดับ พุดจาสุขภาพเรียบร้อย และไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบการในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย

๗.๙ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบการจำหน่ายอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้องขออนุญาตจากโรงเรียนล่วงหน้า อย่างน้อย ๓ วัน หากหยุดโดยไม่แจ้งล่วงหน้าต้องชำระค่าบำรุงสถานที่ (รายวัน) ตามปกติ

๗.๑๐ ผู้ประกอบการต้องงดใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม และภาชนะที่ทำจากพลาสติก โดยจะอนุโลมให้ใช้ภาชนะจากวัสดุย่อยสลายง่ายและไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

๗.๑๑ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภทขยะเปียกขยะแห้ง 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 ต่ำท้อ หรือคำพูดส่อเสียดไม่ว่ากรณีใด ๆ

๘. มาตรการลงโทษ

หากผู้ประกอบการและพนักงานหรือบริวารทั้งหมด ละเลยหรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบหรือข้อบังคับ โรงเรียนมีอำนาจที่ยกเลิกสัญญาได้ทันที โดยคณะกรรมการงานโภชนาการเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้

ตามประกาศรับสมัคร ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้ว ทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้ยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหาร

๙. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนพิบูลวิทยาลัยมีสิทธิ์ขาดในการพิจารณา การประกาศผลการคัดเลือก ถือเป็นอันสิ้นสุด ผู้ใดจะฟ้องร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๙



(นายวีระวัฒน์ ระนาท)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย