



ประกาศโรงเรียนธัญรัตน์

เรื่อง รับสมัครผู้นำอาหารเข้ามาจำหน่ายในสถานศึกษา ประจำปีการศึกษา 2568 ครั้งที่ 2

ด้วยโรงเรียนธัญรัตน์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี มีความประสงค์จะทำการรับสมัครผู้นำอาหารเข้ามาจำหน่ายในสถานศึกษาประจำปีการศึกษา 2568 ครั้งที่ 2 เพื่อจัดจำหน่ายอาหารให้นักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนธัญรัตน์ โดยมีบุคลากรและนักเรียน รวมประมาณ 3,300 คน ให้มีบริการจัดจำหน่ายอาหารได้อย่างมีคุณภาพในราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ ดังนี้

1. ประเภทร้านจำหน่ายอาหาร

ที่	รายการ	จำนวนร้าน	ราคาเสนอขั้นต่ำ
1.	ร้านลูกชิ้น (ปิ้ง/นึ่ง/ย่าง/หม่าล่า/ทอด)	1	32,000
2.	ร้านผลไม้ (ทั้งผลไม้สดและยำ)	1	32,000

2. คุณสมบัติของผู้ขอยื่นของประมูล เปิดร้านจำหน่ายอาหาร (ร้านค้าโรงอาหาร) ประจำปี 2568 ครั้งที่ 2

2.1 ต้องมีสัญชาติไทย

2.2 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ (ส่วนผู้ประกอบอาหาร/แม่ครัว/คนงานประกอบในร้าน ให้มีใบรับรองแพทย์ทุกคน โดยยื่นให้โรงเรียนหลังจากได้รับประมูลเมื่อเปิดภาคเรียนที่ 1/2568)

2.3 ต้องยื่นของประมูลร้านจำหน่ายอาหารด้วยตนเอง ผู้ยื่นของประมูล 1 คน สามารถยื่นของได้ 1 ร้าน เท่านั้น

2.4 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการขายอาหาร

2.5 ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหารและการให้บริการ การขายได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น และมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการ โดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงาน มีความพร้อมในเรื่องการชำระเงินค่าประมูลให้กับโรงเรียนตามกำหนด

2.7 ผู้ยื่นของประมูล และผู้ประกอบการจะต้องเป็นบุคคลเดียวกันจะให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทนไม่ได้

2.8 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงอันเป็นที่น่ารังเกียจของสังคม

2.9 ต้องไม่เป็นผู้มีหนี้สินหรือค้างชำระกับโรงเรียน หรือผิดสัญญากับโรงเรียน หรือโดนยกเลิกสัญญาจากโรงเรียน หรือผิดนัดไม่มาต่อสัญญากับโรงเรียนธัญรัตน์ ในปีก่อนๆที่ผ่านมา หรือเป็นตัวแทนของผู้ที่ได้รับการโดยยกเลิกสัญญา หรือเป็นตัวแทนของผู้ผิดนัดไม่มาทำสัญญา ในปีก่อนๆที่ผ่านมา

2.10 ต้องเป็นผู้ไม่เคยผิดสัญญาหรือโดนลงโทษจากหน่วยงานภาครัฐ

3. ช่วงเวลาการขายประจำวัน ขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวันที่นักเรียนมาโรงเรียน และตามที่โรงเรียนกำหนด ณ โรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ อาคาร 5 ชั้น 2

เช้า	06.30 – 07.40 น.	ทุกระดับชั้น
กลางวัน	11.00 – 12.00 น.	ม.1, ม.2, ม.3
	12.00 – 12.55 น.	ม.4, ม.5, ม.6



4. การรับสมัคร/การพิจารณาคัดเลือก/การประกาศผล

4.1 ประกาศรับสมัครตั้งแต่วันที่ 22 กรกฎาคม - วันอังคารที่ 29 กรกฎาคม 2568 ตั้งแต่เวลา 08.30 - 16.00 น. ณ ห้องกลุ่มบริหารงานทั่วไป โรงเรียนธัญรัตน์ (เว้นวันหยุดราชการ) และทางเว็บไซต์ www.thanyarat.ac.th

4.2 รับสมัครตั้งแต่วันที่ 22 กรกฎาคม - วันอังคารที่ 29 กรกฎาคม 2568 ตั้งแต่เวลา 08.30 - 16.00 น. ณ ห้องกลุ่มบริหารงานทั่วไป โรงเรียนธัญรัตน์ (เว้นวันหยุดราชการ)

4.3 พิจารณาการคัดเลือก ในวันพุธที่ 30 กรกฎาคม 2568 โดยผู้สมัครต้องประกอบอาหารตามประเภทที่สมัครพร้อมยื่นซองเอกสารและรายงานตัวภายในเวลา 09.30 น. สถานที่ได้อาคาร 7 โดยเริ่มเตรียมอุปกรณ์และพร้อมประกอบอาหารในเวลา 10.00 - 12.00 น. (หากไม่มาตามเวลากำหนดถือว่าสละสิทธิ์) โดยส่งอาหารที่ทำเสร็จแล้วให้กรรมการพิจารณาจำนวน 5 ชุด ภายในเวลา 12.15 น.

4.4 ประกาศผล ในวันพุธที่ 30 กรกฎาคม 2568 เวลา 10.00 น. ณ ป้ายประกาศประชาสัมพันธ์ ชั้น 2 อาคาร 1 โรงเรียนธัญรัตน์ และเว็บไซต์ www.thanyarat.ac.th ผลการพิจารณาคัดเลือกถือสิทธิ์ของคณะกรรมการเป็นที่สุด

5. การรับแบบฟอร์มใบสมัคร / การยื่นซองเสนอราคา

5.1. รับแบบฟอร์มใบสมัครและใบเสนอราคาร้านค้าสวัสดิการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนได้ที่ห้องกลุ่มบริหารงบประมาณ โรงเรียนธัญรัตน์ (เว้นวันหยุดราชการ) ได้ตั้งแต่วันที่ 22 กรกฎาคม - วันอังคารที่ 29 กรกฎาคม 2568 ตั้งแต่เวลา 08.30 - 16.00 น.

5.2. ซองเสนอราคา ผู้ยื่นซองเสนอราคาต้องรวมเป็น 1 ซองพร้อมจำหน่ายของ เรียนประธานคณะกรรมการเปิดซองเสนอราคาอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์ โดยแต่ซองประกอบเอกสารดังนี้

5.2.1 ภายในบรรจุใบเสนอราคาเป็นตัวเลขและตัวอักษรตรงกันชัดเจน (ใช้แบบเสนอราคาของโรงเรียน)

5.2.2 ภายในบรรจุ

- รูปถ่ายขนาด 1x1.5 นิ้ว จำนวน 2 รูป
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เสนอราคาพร้อมเซ็นรับรอง 1 ฉบับ
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้เสนอราคา พร้อมเซ็นรับรอง 1 ฉบับ
- ใบรับรองแพทย์การตรวจโรคตามที่กำหนด (แบบ สณ.11) ตรวจมาแล้วไม่เกิน 1 เดือน นับถึงวันยื่นเข้าร่วมเสนอราคาจำนวน 1 ฉบับ

5.3. คณะกรรมการพิจารณาเปิดซองเสนอราคาคว้งไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่ประกาศผู้เสนอราคาสูงเป็นผู้ได้รับพิจารณา หากเป็นผู้ขาดคุณสมบัติตามข้อ 2 และไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดในข้อ 4 และ 5 โดยโรงเรียนธัญรัตน์ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ให้ถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ซึ่งผู้เสนอราคาทุกรายจะต้องยอมรับและไม่สามารถเรียกร้องหรือฟ้องร้องต่อโรงเรียนได้

5.4. การรับซอง / การมอบซองเสนอราคา / การรายงานพิจารณาพร้อมการประกาศ ผู้ได้รับพิจารณาให้ดำเนินการตามระเบียบพัสดุของทางราชการโดยอนุโลม

6. เกณฑ์การพิจารณา

6.1 โรงเรียนจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัครและเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร (เท่านั้น)

6.2 ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการปรุงอาหารและชิม อาหาร ณ สถานที่ได้อาคาร 7 โรงเรียนธัญรัตน์

ที่	ประเภทร้านค้า	ประเภทอาหาร
1	ร้านลูกชิ้น (บั้ง/นึ่ง/ย่าง/ทอด/หม่าล่า)	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ 5 รายการขึ้นไป
2	ร้านผลไม้ (ทั้งผลไม้สดและยำ)	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ 5 รายการขึ้นไป



6.2.1. ร้านลูกชิ้น (ปิ้ง/ย่าง/นึ่ง/ทอด/หม่าล่า)

ต้องใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัย มีแหล่งที่มาชัดเจนและหลากหลายเช่น ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นไก่ ลูกชิ้นปลา

ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐาน / ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ปล่อยควันรบกวน

น้ำจิ้มต้องปลอดผงชูรส และมีตัวเลือกสำหรับเด็กเล็ก (ไม่เผ็ด/หวานอ่อน)

ราคาต่อหน่วยไม่เกิน 10 บาท หรือต่อชุดไม่เกิน 30 บาท

ลูกชิ้นต้องปรุงสดใหม่ตามคำสั่งซื้อ โดยมีความปลอดภัยและถูกหลักสุขาภิบาล

ร้านต้องมีการควบคุมการใช้น้ำมันและการเก็บรักษาวัตถุดิบให้สะอาด และปลอดภัย

6.2.2. ร้านผลไม้

เมนูผลไม้สดและสะอาดตามฤดูกาล และผลไม้ยี่ห้อที่หลากหลาย (เช่น ยำผลไม้ ยำมะม่วง ยำส้มโอฯ) ควรหั่นพร้อมรับประทาน ไม่ใส่น้ำเชื่อม/สารเคลือบ

ผลไม้ต้องสดและสะอาด โดยปรุงด้วยการคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ

ห้ามโรยเกลือ/พริก/น้ำตาลลงบนผลไม้โดยตรง ให้บรรจุแยกเท่านั้น

ราคาไม่เกิน 30 บาทต่อชุด และต้องมีเมนูที่หลากหลายหมุนเวียนตามฤดูกาล และอย่าให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า

แนะนำให้มีผลไม้พื้นบ้าน เช่น กล้วย ฝรั่ง แตงโม สับปะรด เป็นต้น

ร้านต้องใช้เครื่องมือและภาชนะที่สะอาดและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

6.3 หลักเกณฑ์การพิจารณา

6.3.1 พิจารณาจากคะแนนการทดสอบชิมดังเกณฑ์การคัดเลือกฯ

6.3.2 กรณีคะแนนการทดสอบชิมมีคะแนนเท่ากัน ให้พิจารณาจากราคาประมูล (ค่าเช่าสถานที่) เกณฑ์การคัดเลือกผู้สมัครร้านอาหารสำหรับกรรมการพิจารณา

คณะกรรมการจะทำการพิจารณาคัดเลือกผู้สมัครตามเกณฑ์ต่างๆ โดยคะแนนรวมสูงสุดคือ 100 คะแนน แบ่งเป็นหมวดต่างๆ ดังนี้:

1. คุณภาพของอาหารและวัตถุดิบ (30 คะแนน)

การเลือกใช้วัตถุดิบ: วัตถุดิบต้องมีแหล่งที่มาชัดเจน และต้องสด สะอาด ปลอดภัย

การปรุงอาหาร: อาหารต้องปรุงสดใหม่ ไม่ใช้วัตถุดิบเก่าหรือผลิตภัณฑ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ความหลากหลายของเมนู: เมนูต้องมีความหลากหลาย และรองรับความต้องการของผู้บริโภคหลายกลุ่ม เช่น เด็กเล็ก เด็กโต ครู และผู้ที่มีข้อจำกัดด้านอาหาร

2. ความสะอาดและสุขอนามัย (25 คะแนน)

การจัดการสุขลักษณะ: ร้านต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดในทุก ๆ ด้าน รวมถึงการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และการจัดเก็บอุปกรณ์

การเก็บรักษาวัตถุดิบ: ต้องเก็บอาหารและวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

ใบรับรองและสุขาภิบาล: ร้านต้องมีการอบรมสุขาภิบาลอาหาร และต้องแสดงใบรับรองสุขภาพตามที่กฎหมายกำหนด

3. ราคาที่เหมาะสมและคุ้มค่า (20 คะแนน)

ราคาต่อหน่วย: ต้องอยู่ในราคาที่โรงเรียนกำหนด และไม่เกินขีดจำกัดที่ระบุ

ความคุ้มค่า: ปริมาณอาหารและคุณภาพต้องสมเหตุสมผลกับราคาที่เสนอ



4. ความปลอดภัยในการบริโภค (15 คะแนน)

การป้องกันการแพ้อาหาร: เมนูต้องมีการระบุส่วนประกอบสำคัญที่อาจทำให้เกิดการแพ้อาหาร เช่น ถั่ว ไข่ นม เป็นต้น

การควบคุมสารปนเปื้อน: ร้านต้องมีมาตรการควบคุมไม่ให้มีสารอันตราย เช่น สารกันบูดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5. ประสบการณ์และคุณสมบัติของผู้ประกอบการ (10 คะแนน)

ประสบการณ์: มีประสบการณ์ในการดำเนินร้านอาหาร หรือสามารถแสดงผลงาน/ร้านอาหารที่เคยดำเนินการมาก่อน

การจัดการ: ผู้ประกอบการต้องมีแผนการจัดการที่ดี ทั้งการดำเนินงาน การควบคุมคุณภาพ และการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน

6. ความพร้อมในการดำเนินงาน (10 คะแนน)

แผนการดำเนินงาน: ต้องมีแผนการทำงานที่ชัดเจน เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การจัดการเวลา และการให้บริการ

ความพร้อมในการบริการ: ต้องมีระบบการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า

หมวดประเมิน	รายละเอียด	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	☒ ความเห็นเพิ่มเติม
คุณภาพอาหารและวัตถุดิบ	วัตถุดิบสดใหม่ ปลอดภัย มีหลากหลายเมนู	30	_____	☐ ดีมาก ☐ ปรับปรุงบางอย่าง
ความสะอาดและสุขอนามัย	รักษาความสะอาด สอดคล้องมาตรฐานสุขาภิบาล	25	_____	☐ เหมาะสม ☐ ต้องปรับปรุง
ราคาที่เหมาะสมและคุ้มค่า	ราคาย่อมเยา คุ้มค่ากับคุณภาพ	20	_____	☐ สมเหตุสมผล ☐ ราคาสูงเกินไป
ความปลอดภัยในการบริโภค	ไม่มีสารอันตราย และสามารถแยกประเภทอาหาร	15	_____	☐ ปลอดภัย ☐ ต้องปรับปรุงการแยกอาหาร
ประสบการณ์และคุณสมบัติผู้ประกอบการ	ประสบการณ์ในธุรกิจร้านอาหาร	10	_____	☐ พร้อมทำงาน ☐ ต้องเสริมประสบการณ์
ความพร้อมในการวางแผนการดำเนินงานที่ชัดเจนและดำเนินการ	พร้อมให้บริการ	10	_____	☐ พร้อม ☐ ยังไม่ชัดเจน

หมายเหตุ 1. ผู้สมัครจะต้องจัดอาหารเป็น 2 ชุด โรงเรียนจัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหารให้
2. คณะกรรมการจะพิจารณาคะแนนรวมจากเกณฑ์ต่างๆ และให้ความสำคัญกับความสามารถในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และราคาเหมาะสม



7. การทำสัญญา

7.1 ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องทำสัญญากับโรงเรียนธัญรัตน์ตามแบบที่กำหนด โดยนำหลักฐานมาประกอบการทำสัญญา ในวันพุธที่ 30 กรกฎาคม 2568 เวลา 10.00 น. หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว ทางคณะกรรมการฯ จะดำเนินการตัดสิทธิ์และจะเรียกผู้ประกอบการคัดเลือกที่ได้อันดับ 2 แทน

7.1.1 เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ 2 ฉบับ ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- รูปถ่าย ขนาด 1 นิ้ว

7.2 สัญญาเช่าประกอบการมีระยะเวลา 8 เดือน ตั้งแต่วันที่ 31 กรกฎาคม 2568 ถึงวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ.2569

7.3 ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกมาชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ในวันทำสัญญาตามรายละเอียด ณ โรงเรียนธัญรัตน์ ดังนี้

ที่	ประเภทร้าน	อัตราค่าเช่าร้าน (ต่อปี)	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
1	ร้านลูกชิ้น(ปิ้ง/นึ่ง/ย่าง/ทอด/หม่าล่า)	32,000 บาท	32,000 บาท
2	ร้านผลไม้ (ทั้งผลไม้สดและยำ)	32,000 บาท	32,000 บาท

7.4 ต้องวางหลักประกัน (ตามที่ทางราชการกำหนด) ค่าประกันความเสียหายและผิดสัญญา เป็นเงินสดจำนวน 2,000 บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อปี เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันค่าเสียหายอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียน โดยโรงเรียนจะคืนเงินประกันดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้วเป็นปีต่อปี

7.5 ตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบการและผู้ช่วยผู้ประกอบการ (ชำระเอง)

7.6 ชำระค่าไฟฟ้า - ค่าน้ำประปา เท่าที่ใช้จริง โดยโรงเรียนจะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ผู้ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาทราบภายในสิ้นเดือน กำหนดชำระให้เรียบร้อย ภายในวันที่ 5 ของแต่ละเดือน ณ งานการเงิน กลุ่มบริหารงบประมาณ ระหว่างเวลา 09.00 น. – 15.00 น. ในวันทำการและโรงเรียนจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน ในอัตราต่อไปนี้

- ค่าไฟฟ้า หน่วยละ 6 บาท
- ค่าน้ำประปา หน่วยละ 16 บาท

8. ข้อกำหนด เงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร

8.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาและประกาศ ฉบับนี้รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ผ่านคัดเลือกลำดับถัดไปแทน

8.2 ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

8.3 ผู้ประกอบการต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากผู้ประกอบการ รายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ 5 วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการ ผิดสัญญาเช่าและจะดำเนินการยึดเงินประกันความเสียหายและผิดสัญญา จำนวน 2,000 บาท (สองพันบาทถ้วน) โดยจะเรียกครองสิทธิ์ใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้

8.4 ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหาร ในวันและเวลา ดังนี้

รอบที่ 1 ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 07.30 น.

รอบที่ 2 ตั้งแต่เวลา 10.50 น. – 12.30 น.



**** โดยผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา 06.00 น. และห้ามจำหน่ายนอกเวลาที่กำหนด****

8.5 ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส น้ำส้มสายชู ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลาพิพย์รส ตราปลาหมึก ฯลฯ น้ำส้มสายชู 5% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีชี เป็นต้น

8.6 ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่ไม่เกินราคาที่โรงเรียนกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อเรียนอนุมัติแล้วเท่านั้น

8.7 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย จัดหาอุปกรณ์ซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาเวลาที่กำหนดให้หากไม่ดำเนินการและโรงเรียนเข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

8.8 สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

8.9 ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในที่โรงเรียนกำหนด โดยให้รับผิดชอบให้สะอาดเรียบร้อยตลอดเวลาที่ทำการประกอบการและผู้ประกอบการ จะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ คณะกรรมการจะเข้าตรวจความเรียบร้อยเวลา 14.00 น.ทุกวัน

8.10 ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

8.11 ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการหรือหน่วยงานรับผิดชอบเชิญประชุมหากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

8.12 ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องมีกิริยาสุภาพเรียบร้อย

8.13 ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องตรวจสุขภาพตามที่โรงเรียนกำหนดให้น้อยปีละ 1 ครั้ง (ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายเอง)

8.14 ผู้ประกอบการ และพนักงานของร้านอาหารทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันทีจนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

8.15 โรงเรียนหรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารภายในโรงเรียนหรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานรับผิดชอบ มีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

8.16 กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญา โดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากโรงเรียนให้ถือว่าผิดสัญญาโรงเรียนจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

8.17 กรณีผู้ประกอบการเข้า-ออกโรงเรียน จะต้องปฏิบัติตามกฎที่ทางโรงเรียนกำหนด

8.18 ผู้ประกอบการร้านค้า จะต้องเป็นเจ้าของร้านเพียง 1 ร้านค้าเท่านั้น ถ้าทางโรงเรียนตรวจสอบพบผู้ประกอบการร้านค้าแอบอ้างหรือให้บุคคลอื่นเป็นเจ้าของร้านแทน ทางโรงเรียนจะดำเนินการยกเลิกสัญญาและจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

9. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

9.1 อนุญาตให้ประกอบและปรุงอาหารทุกชนิดภายในโรงอาหารตามกฎหมาย ระเบียบที่โรงเรียนกำหนดอย่างเคร่งครัด

9.2 อาหารแต่ละประเภทให้ปฏิบัติตาม “รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”



- 9.3 ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด
- 9.4 ห้ามจำหน่ายบุหรี่และสูบบุหรี่ภายในโรงอาหาร
- 9.5 ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือนอกเหนือระยะเวลาการให้ใช้สถานที่ประกอบการ
- 9.6 ห้ามพักแรมในร้านค้า
- 9.7 ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้
- 9.8 ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า
- 9.9 ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากโรงเรียน
- 9.10 ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดังหรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น
- 9.11 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่ โรงเรียนกำหนดโดยไม่ได้รับอนุญาต
- 9.12 ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร
- 9.13 ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือหน่วยงานรับผิดชอบ
- 9.14 ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม
- 9.15 ผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา 06.00 น. และห้ามจำหน่ายนอกเวลาที่กำหนด
- 9.16 ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องปฏิบัติตาม “ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

10. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่มละเลย หรือไม่ปฏิบัติตาม ระเบียบข้อบังคับ และมติของคณะกรรมการโภชนาการ โดยมีบทลงโทษ ดังนี้

- 1) ว่ากล่าวตักเตือน และบันทึกเป็นหลักฐาน
- 2) ทำทัณฑ์บน หยุดจำหน่าย 3-5 วัน และบันทึกเป็นหลักฐาน
- 3) ปรับเป็นเงินรายได้สถานศึกษา จำนวน 200 บาท (สองร้อยบาทถ้วน)
- 4) โรงเรียนมีอำนาจที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้โรงเรียนเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้
- 5) ผู้ประกอบการร้านค้าที่ผิดสัญญาหรือไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัยและข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหาร โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย จะไม่ได้รับการพิจารณาให้สมัครหรือต่อสัญญาในปีถัดไป

ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบตามข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้สมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

